

Hereford Ochsenbacken

Schwierigkeitsgrad: mittel | Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Rind

Zutaten

- Hereford Ochsenbacken, ca. 2- 3 kg (Art.: 3180)
- Alternativ: Hereford Ochsenbacken, frisch (Art.: 3080)
- Murray River Salzflöcken (Art.: 8019)
- 250 ml Rinderfond (Art.: 8060)
- geklärte Butter (zum Anbraten) (Art.: 8199)
- 300 g Schmor Gemüse
- 200 g Zwiebeln
- 50 g Sellerie
- 50 g Möhren
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Tomatenmark
- etwas Lorbeer
- 150 ml Rotwein

Zubereitung

- Die Ochsenbacken (im Vakuum) über Nacht im Kühlschrank auftauen und erst kurz vor der Zubereitung aus der Kühlung holen.
- Die Backen parieren, d. h. alles Fett auf der Oberfläche abschneiden (Abschnitt aufheben). Dann großzügig mit Salzflöcken würzen.
- Einen Bräter auf mittelstarke Hitze bringen und etwas geklärte Butter auslassen.
- Die Backen ca. eine Minute pro Seite scharf anbraten, dann aus dem Bräter nehmen.
- Den Abschnitt in den Bräter geben, anbraten, ggf. geklärte Butter dazu, mit Schmor Gemüse auffüllen.
- Mit Rotwein, geh. Tomaten und Fond abgießen, den Ansatz aufkochen. Knoblauch und Lorbeer zugeben.
- Die Ochsenbacken dazugeben, mit Backpapier abdecken und für 3,5 Stunden in den auf 160 °C vorgeheizten Backofen stellen.
- Die Backen entnehmen und zum Warmhalten in den ausgeschalteten Ofen stellen.
- Das Schmor Gemüse durch ein Sieb passieren. Den Sud aufkochen und abschäumen.
- Die Sauce einkochen und evtl. leicht binden (Saucenbinder oder Butter)
- Die Backe in die Sauce legen, um Sie zu erwärmen. Dabei mit der Sauce übergießen
- Zum Schluss die Backe mit Salzflöcken würzen und zum Servieren ggf. halbieren

Anrichten

- Zum Beispiel mit Selleriepüree, Schmorzwiebeln und grünem Spargel
- Alternativ eignen sich auch Belgische Kalbsbäckchen (Art. Nr. 6609) für das Rezept. Allerdings verringert sich dann die Schmorzeit im Backofen auf eine Stunde.