Ochsenschwanz an Zwiebelsauce mit Rüebli und Salbei

Der Ochsenschwanz muss lange geschmort werden (4 1/2 Stunden), dabei löst sich sehr viel Gelatine aus den knorpelreichen Wirbelstücken und auch mit viel Schmorflüssigkeit entsteht ein kräftiger, aromatischer Sud. Einen Teil des Sudes hab ich abgezweigt und eine Ochsenschwanzsuppe daraus gekocht. Für das Ragoût blieb eh genügend Saft übrig. Oft wird der Ochsenschwanz mit Wurzelgemüse, Tomatenmark, kräftigen Gewürzen wie Lorbeer und Nelken und Rotwein geschmort. Damit die Suppe und das Ragoût nicht zu ähnlich schmecken, habe ich einen Sud mit Weisswein, viel Zwiebeln und nur mit den Gewürzen Lorbeer, Nelken und Rosmarin gekocht. Dem Ragoût habe zum Schluss ich klein gewürfelte Rüebli und feingeschnitterner Salbei zugegeben und nur noch solange gekocht, bis die Rüebli "al dente" waren.

Mit Weisswein statt Rotwein und ohne geröstetes Würzelgemüse gekocht, gerät dieses Ragoût etwas weniger deftig als ein klassisches Ochsenschwanzragoût, gefällt aber trotzdem mit reichen und satten Aromen, und mit den Rübli und dem Salbei kommen auch frische Gemüse- und Kräuteraromen nicht zu kurz.

Zutaten (3 Portionen)

1,3kg	Ochsenschwanz
3	grosse italienische Frühlingszwiebeln
3dl	kräftiger, säurebetonter Weisswein (Sauvignon blanc)
6dl	Hühnerbouillon
6	Lorbeerblätter
10	Nelken
2	Zweige Rosmarin
2	Rüebli
5	Blätter frischer Salbei
	Bratbutter
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Ochsenschwanz mit Küchenpapier trockentupfen und allfällige lose Knorpelteile entfernen. In Bratbutter allseitig kräftig anbraten und in einen Schmortopf geben.

Bratpfanne ausreiben, frische Bratbutter zugeben. Zwiebeln grob hacken und andünsten bis sie leicht braun werden. Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Zm Ochsenschwanz geben. Mit Bouillon auffüllen, die Fleischstücke sollen gut bedeckt sein. Lorbeer, Nelken und Rosmarin zugeben, am besten in einem Gewürzsäcklein.

3 1/2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Dabei 2, 3 Mal durchrühren. Der Ochsenschwanz ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von den Knochen ablösen lässt.

Ochsenschwanzstücke aus dem Sud fischen und etwas auskühlen lassen, damit man das Fleisch mit den Fingern von den Knochen abfieseln kann. Da ist sorgfältiges Arbeiten gefragt, damit keine Knorpel- oder Knochenstücke am Fleisch hängen bleiben.

Das Fleisch abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Den Sud auskühlen lassen, eventuell im Wasserbad, Gewürzsäcklein herausnehmen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag hat sich auf dem Sud eine feste Fettschicht gebildet, die sich leicht mit einem Löffel abschöpfen lässt.

Fleisch wieder in den Sud geben und nochmals 1 Stunde leicht köcheln lassen. Ca. 4dl vom Sud herausnehmen und für die Suppe beiseite stellen. Ein paar kleine Fleischstücke herausnehmen und in den Suppensud geben.

Rüebli in kleine Würfel schneiden, Salbei in feine Streifen schneiden und zum Fleisch geben, nochmals 15 Minuten köcheln lassen, bis die Rübeli gar sind. Eventuell mit etwas Pfeffer abschmecken.

Das Tomatenpürree wird nur der Suppe beigegeben.

Gewürzsäcklein mit Lorbeer, Nelken und Rosmarin

Abgefieseltes Fleisch. Gut die Hälfte des Ochsenschwanzes besteht aus Knochen und zähem Knorpel.

Die Fettschicht lässt sich gut vom ausgekühlten Sud abheben.

Für den Finish: Gewürfelte Rüebli und Salbei.