

Ochsenbackerl, Filetsteak und Bresaola auf Süßkartoffelcreme mit Polentaecken



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Andreas Kirchgasser

Zutaten

Geschmorte Ochsenbackerl

1-2 Backerl je nach Größe

2-3 L Jus

Rosmarin nach Belieben

Rinder-Jus

2-3 L Rindssuppe

4-5
STUECK Rinderknochen

1/2 Sellerie

3 Karotten

1 Petersilienwurzel

2 EL Tomatenmark

Pfefferkörner

Lorbeerblätter

Wacholderbeeren

Rotwein zum Ablöschen

Maizena oder Mehl zum Binden

Bresaola

4
SCHEIBEN Bresaola Schinken

Filetsteak

4 kleine Rinderfilets

Butter zum Anbraten

Salz

Pfeffer

Rosmarin

Polentaeckerl

1 TASSE Polenta

1 1/2

TASSEN Wasser

1/2 TASSE Schlagobers

Salz

Muskatnuss

Pfeffer nach Belieben

Mehl zum Panieren

Eier zum Panieren

Semmelbrösel zum Panieren

Butterschmalz zum Frittieren

Süßkartoffelcreme

1-2 Süßkartoffeln

100-150

ML Schlagobers

1 EL Olivenöl

ETWAS Zimt

Salz

Zubereitung

Geschmorte Ochsenbackerl

1. Ochsenbackerl in einem Topf mit etwas Öl auf beiden Seiten scharf anbraten.
2. Nach ca. 2 Stunden einen Test mit einer Fleischgabel machen.

Wenn das Backerl von der Gabel runterrutscht, ist es fertig.

3. Danach Fertigstellung des Jus laut Rezept. Am besten mit einem frischen Rosmarinzweig verfeinern.

Rinder-Jus

1. Zuerst die Knochen im Ofen bei 180C° braun rösten.
2. Das klein gewürfelte Wurzelgemüse anrösten (Zwiebel und Lauch noch nicht) bis es goldbraun ist.
3. Danach den Lauch und die Zwiebel zugeben und mitrösten, mit Tomatenmark weiterrösten.
4. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben.
5. Mit Rotwein 2-3 mal ablöschen. Knochen beimengen, mit Rindssuppe oder Gemüsefond aufgießen und 6-8 Stunden köcheln lassen.
6. Abseihen und mit Maizena oder einer Mehlbuttermilch bis zur gewünschten Konsistenz eindicken.

Wenn man etwas in dem Jus schmort, diesen Schritt erst nach dem Schmorvorgang machen.

Bresaola

1. Den Ofen auf 170C° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Scheiben auf ein Backpapier geben, beidseitig mit dem Backpapier abdecken und mit einem Topf einschweren.
3. Ca. 10 Minuten im Ofen zu Chips braten.
4. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, danach den Chip als Dekoration verwenden.

Filetsteak

1. Filetsteaks mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne mit Butter und einem Zweig Rosmarin anbraten, dabei immer mit Butter übergießen.

Polentaeckerl

1. Polenta in einen Topf geben.
2. Mit Wasser und Schlagobers vermengen und zum Köcheln bringen. Ca. 1-2 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen.
3. Salz, Muskatnuss und Pfeffer zugeben und vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
4. Das Blech in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.
5. Eckerl rausschneiden, panieren und herausfrittieren.

Süßkartoffelcreme

1. Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die geschnittenen Süßkartoffeln in einen Kochbeutel oder Vakuumsack geben.
3. Die Süßkartoffeln ca. 45 Minuten dämpfen, anschließend das angesammelte Wasser ablassen.
4. In einen Mixer geben und mit Sahne und den Gewürzen cremig mixen.

[Rezept zum Genusstagebuch #53](#)