

Tortellini gefüllt mit geschmorter Ochsenbacke, Selleriepüree und Trüffeljus



ZUTATEN (für 4 Personen)

Ochsenbacke:

1 kg Ochsenbacke pariert, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Olivenöl zum Braten

Sauce:

2 l Kalbsfond, dunkel, 2 Karotten, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 40 g Knollensellerie, 1 Flasche Portwein rot, 3 EL Tomatenmark, Mehl, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Trüffel

Pasteteig:

400 g Mehl, 20 ml Olivenöl, 20 g Salz, 3 Eigelb, 3 Eier, evtl. etwas Wasser

Selleriepüree:

350 g Knollensellerie, 40 g Butter, 3 Schalotten, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer

Ochsenbacke:

Für die Ochsenbacke sollten Sie einen Bräter verwenden, den Sie auch abgedeckt in den Ofen schieben können. Braten Sie die Ochsenbacke darin scharf an und entnehmen diese dann wieder. Im nächsten Schritt rösten Sie das Wurzelgemüse an, das Sie vorher in etwa walnussgroße Stücke geschnitten haben. Tomatisieren Sie danach das Gemüse mit dem Tomatenmark und bestäuben Sie es leicht mit etwas Mehl. Schwitzen Sie das Ganze etwas an und glasieren Sie es mit dem Portwein. Danach gießen Sie den Kalbsfonds dazu und setzen die Ochsenbäckchen in die Flüssigkeit.

Die Ochsenbacke sollte für ca. 2,5 bis 3 Stunden bei 160° C abgedeckt im Ofen schmoren. Wenn Sie merken, dass die Ochsenbacke keinen Widerstand hat, wenn Sie mit der Fleischgabel hinein pieksen, ist sie fertig. Stechen Sie die Ochsenbacke aus der Sauce und passieren Sie diese durch ein feines Haarsieb. Wenn die Ochsenbacke abgekühlt ist, können Sie die Stücke durch den Fleischwolf geben und mit frischen Kräutern verfeinern. Sollten Sie keinen Fleischwolf haben, versuchen Sie das Ochsenfleisch so fein wie möglich in Würfel zu schneiden.

Je nach Wunsch können Sie die Füllung noch mit etwas Sauce anreichern, um sie ein wenig saftiger zu halten. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und fertig!

Trüffeljus:

Verwenden Sie ruhig Ihre Schmorsauce, denn die hat schon den arttypischen Geschmack und einen feinen Glanz durch die leichte Bindung durch das Mehl. Sie sollten die Sauce nur noch parfümieren, indem Sie etwas Trüffelbutter einrühren, oder mit Trüffelstückchen abschmecken, die vielleicht schon eingelegt sind. Frischer Trüffel sollte nur vor dem Servieren über das Gericht gehobelt werden.

Pastateig:

Sieben Sie das Mehl auf die Arbeitsfläche und schieben es zu einem Haufen zusammen. Machen Sie eine Mulde in die Mitte und fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu. Der Teig sollte gut geknetet werden, bis sich alle Zutaten zu einem glatten und homogenen Teig verbunden haben.

Lassen Sie den fertigen Teig mindestens 30 Minuten ruhen. Danach kann er verarbeitet werden. Für die Tortellini sollten Sie den Teig mit der Nudelmaschine bis mindestens Stufe 5 ausrollen. Für das Formen der Tortellini stechen Sie den Teig rund aus, geben etwas Füllung in die Mitte und bestreichen den Teig außen mit etwas Vollei. Die Tortellini nun zu einem Halbmond zusammenkleben und zur Hälfte formen, so dass die Enden überlappen. Die Enden der Tortellini sollten an einer Seite auch zum „Zusammenkleben“ mit Vollei bestrichen werden. Je nach Größe die Tortellini ca. 5 Minuten kochen.

Selleriepüree:

Den Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Ein paar Schalotten in Butter anschwitzen und die Selleriewürfel hinzufügen. Wenn Sie möchten, können Sie auch etwas Thymian begeben und mit anschwitzen. Geben Sie nun die Sahne hinzu und kochen Sie den Sellerie langsam bis er weich ist. Geben Sie nun alles durch ein Sieb und mixen den Sellerie mit einem Handmixer. Fügen Sie nur die passierte Sahne je nach gewünschter Konsistenz hinzu. Abschmecken und dann ist das Püree servierfertig.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen,



Nils-Kim Porru
Küchenchef