



**SIEGENER
KOCHSCHULE**

Kochkurs

Rund ums Rind

29. Januar 2020

Vorspeise

Ochsenschwanzsuppe

für 4 Personen

Zutaten

1kg	Ochsenschwanz
100g	Sellerie
1l	Fleischbrühe
1 Stange	Porree
2 Zweige	Thymian
1 Bund	Schnittlauch
3	Karotten
2	Zwiebeln
1	Lorbeerblatt
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ochsenschwanzstück in einem Topf mit heißem Öl rundherum kräftig anbraten. Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Porree waschen und putzen. Gemüse in gleich große Würfel schneiden. Ochsenschwanzstück aus dem Topf nehmen. Brühe aufbewahren. In dem Topf Gemüswürfel glasig anschwitzen. Thymian und Lorbeerblatt hinzugeben und mit der Fleischbrühe aufgießen. Alles für ca. 2 Stunden köcheln lassen. Das gekochte Fleisch in kleine Stücke schneiden. Schnittlauch klein schneiden. Die fertige Suppe durch ein feines Sieb geben und etwas einköcheln lassen. Das geschnittene Fleisch und den Schnittlauch in die Suppe geben. Bei Bedarf alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Vorspeise
Rinderleber „Berliner Art“
mit Kartoffelpüree
für 4 Personen

Zutaten

1kg	Mehligkochende Kartoffeln
4x125g	Rinderleber
160g	Butter
150 ml	Milch
3 EL	Mehl
2 EL	Zucker
3	Äpfel
2	Große Zwiebeln
	Salz und Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und unter fließendem Wasser abspülen. Kartoffeln in große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser für ca. 20 bis 25 Minuten kochen. Nach dem Kochen das Wasser abgießen. Kartoffeln nun zum Ausdampfen auf die Herdplatte stellen. Milch und 120g Butter hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Muskat abschmecken. Alles vom Herd nehmen und abdecken.

Zwiebeln in Ringe schneiden. Einen EL Butter in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebelringe glasig anbraten. Das Kerngehäuse der Äpfel mithilfe eines Ausstechers entfernen. Entkernte Äpfel in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucker hinzugeben, sodass er karamellisiert. Äpfel dazugeben bis sie goldbraun sind. Rinderleber trocken tupfen, mehlieren und mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas ziehen lassen. Alles zusammen auf einem Teller servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Hauptgang

Rinderfilet mit Kräuteraromen

für 4 Personen

Zutaten

0,8kg	Rinderfilet
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1	Knoblauchzehe
	Öl zum Anbraten
	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

Alle Sehnenstücke vom Rinderfilet entfernen. Rinderfilet im Ganzen rundum kräftig salzen. Öl in eine Pfanne geben und sehr heiß werden lassen. Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch fein hacken. Olivenöl auf einem Backblech zusammen mit Kräutern und gehackten Knoblauch verteilen. Rinderfilet auf dem Backblech bei 110°C Umluft für ca. 50 Minuten garen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten + 50 Minuten Garzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel

Hauptgang

Geschmorte Rinderbäckchen

für 4 Personen

Zutaten

250g	Knollensellerie
600 ml	Rinderfond
500 ml	Rotwein
3 EL	Tomatenmark
5 Zweige	Thymian
3 Zweige	Rosmarin
5	Schalotten
4	Rinderbäckchen
2	Knoblauchzehen
2	große Karotten
2	Lorbeerblätter
	Butterschmalz
	Mondamin
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rinderbäckchen trocken tupfen und in Butterschmalz goldbraun anbraten. Schalotten, Karotten und Sellerie schälen und gleichgroß würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Alles zusammen zu den Rinderbäckchen geben und anbraten. Tomatenmark beigegeben und anrösten lassen. Das Ganze mit Rotwein ablöschen und mit Rinderfond auffüllen. Alles kräftig salzen und pfeffern. Kräuter hinzufügen und Bäckchen mit Deckel für ca. 2 bis 3 Stunden 170°C im Ofen schmoren.

Nach dem Garen Bäckchen aus dem Topf nehmen und die entstandene Sauce durch ein Sieb passieren. Zum Schluss das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell etwas abbinden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten + 120 Minuten Garzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel

Hauptgang

Osso Bucco vom Rind mit Pommes-Macaire-Kartoffeln

für 4 Personen

Zutaten

4	Rinderhaxenscheiben
250g	Knollensellerie
600ml	Rinderfond
500ml	Rotwein
3 EL	Tomatenmark
5 Zweige	Thymian
3 Zweige	Rosmarin
5	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2	große Karotten
2	Lorbeerblätter
	Butterschmalz
	Mondamin
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rinderhaxenscheiben trocken tupfen und in Butterschmalz goldbraun anbraten. Schalotten, Karotten und Sellerie schälen und gleichgroß würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Alles zusammen zu den Haxenscheiben geben und anbraten. Tomatenmark beigeben und anrösten lassen. Danach das Ganze mit Rotwein ablöschen und mit Rinderfond auffüllen. Alles kräftig salzen und pfeffern. Kräuter hinzufügen und Haxenscheiben mit Deckel für ca. 2 bis 3 Stunden 170°C im Ofen schmoren.

Nach dem Garen Haxenscheiben aus dem Topf nehmen und die entstandene Sauce durch ein Sieb passieren. Zum Schluss das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell etwas abbinden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten + 120 Minuten Garzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel

Pommes-Macaire-Kartoffeln

Zutaten

1kg	festkochende Kartoffeln
80g	Schinkenspeck
50g	Butter
1 Bund	Blattpetersilie
1	kleine Zwiebel
	Salz, Muskat
	Mehl

Zubereitung

Zwiebel, Schinkenspeck und Petersilie fein hacken. Kartoffeln in Salzwasser kochen. Speck- und Zwiebelwürfel gut anschwitzen. Gekochte Kartoffeln ausdämpfen lassen und durch eine feine Presse drücken. Butter in Stückchen, geriebene Muskatnuss und falls erforderlich etwas Salz schnell unter die heiße Kartoffelmasse rühren. Speck, Zwiebeln und Kräuter dazugeben. Die Masse auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche zu Rollen formen und in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben der Kartoffelmasse in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Dessert

Zwetschgentarte

für 8 Personen

Zutaten

600g	Zwetschgen
300g	Joghurt
230g	Mehl
130g	Butter
80g	Zucker
2 EL	Vanillepuddingpulver
2 EL	Gelierzucker
1 EL	Butter
3 Pck	Bourbon Vanillezucker
2	Eier

Zubereitung

Mehl mit 40g Zucker vermischen. 2 EL kaltes Wasser und Butter unterkneten. Den Teig ca. 30 bis 40 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt stehen lassen. Zwetschgen waschen, schälen und entkernen. Zwetschgen in ca. 1cm x 1cm große Stücke schneiden. Zwetschgenwürfel in einem Topf erhitzen und Gelierzucker hinzufügen. Alles 5 Minuten kochen lassen.

Für den Guss Eier, restlichen Zucker, Joghurt, Vanillezucker und Puddingpulver miteinander verrühren.

Den geruhten Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Backform mit Butter einfetten und Teig hineinlegen. Zwetschgenwürfel gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Angerührten Guss über die Zwetschgen geben. Zum Schluss die Tarte bei 190°C Umluft 30 bis 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten + 30-45 Minuten Garzeit

Schwierigkeitsgrad: einfach