

Kategorie

Ochsenschwanzravioli

Zutaten für 4 Portionen:

2 Thymianzweige
5 Petersilienstängel
5 EL geklärte Butter
2 kg Ochsenschwanz (vom Fleischer in Segmente geteilt)
Je 100 g geschälte, in Würfel geschnittene Zwiebeln, Karotten und Knollensellerie
½ Knoblauchknolle
1 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
0,75 l Rotwein (z.B. Merlot)
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
15 Pfefferkörner
1 Gewürznelke
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Nudelteig für Ravioli
20 g eiskalte Butter
Parmesan nach Belieben

Zubereitung:

Kräuter waschen, Petersilien- und Thymianblättchen abzupfen und beiseite stellen. Pflanzenöl in einem Bräter oder Topf erhitzen. Darin die Ochsenschwanzstücke von jeder Seite etwa 5 Minuten anbraten. Die Fleischstücke aus dem Bräter heben und die Gemüsegewürfel darin anschwitzen, bis sie Farbe annehmen. Knoblauch und Tomatenmark zufügen, nach einer weiteren Minute das Mehl überstäuben. Kurz mitrösten, dann mit Rotwein ablöschen.

Ochsenschwanzstücke nebeneinander zurück in den Bräter setzen, Gewürze zufügen und eventuell Wasser angießen, sodass die Fleischstücke eben bedeckt sind. Die Oberfläche mit einem zurechtgeschnittenen Backpapier bedecken. Den Bräter in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Nach 1½ Stunden die Fleischstücke wenden, eventuell mit Wasser angießen. Nach weiteren 1½ Stunden prüfen, ob sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Sonst weitere 30 Minuten schmoren.

Ochsenschwanzstücke aus der Schmorflüssigkeit heben und etwas abkühlen lassen. Die Schmorflüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden und mit 200 ml Schmorfond in einem Topf





zum Kochen bringen, bis die Flüssigkeit fast ganz eingekocht ist. Petersilie und Thymian hacken und zum Schluss kurz mitkochen lassen.

Die Ochsenschwanzmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu zwei gleich großen Platten so dünn wie möglich ausrollen. Auf eine Hälfte kleine Häufchen der Füllung setzen. Die Zwischenräume mit Eiweiß oder Wasser bepinseln. Die zweite Nudelplatte darüber legen und um die Füllung herum andrücken. Mit einem passenden Ausstecher Ravioli ausstechen. Währenddessen den Schmorfond zur gewünschten Kraft reduzieren, zum Schluss die kalte Butter zur Bindung einmontieren. Ravioli in kochendem Salzwasser 1 Minute kochen.

Die Nudeln mit der Sauce nach Belieben mit Parmesan bestreut servieren. Dazu passen angebratene Pilze.

Weintipp: Ein kraftvoller Begleiter zu den delikaten Fleischtäschchen ist das Spitzengewächs 2001 Chianti classico von Castello di Ama, Toskana

