



„Ochsenbackerl“ von Thomas Fesenmair

Zutaten für 6 Personen

3 Stck Ochsenbacken, geputzt und halbiert
je 50 gr Lauch, Sellerie, Karotte und Champignons, grob gewürfelt
3 Schalotten, fein gewürfelt
1 TL Tomatenmark
1 Fl Rotwein
1 Fl Portwein
1 l brauner Kalbsfond (aus dem Glas)
Lorbeer, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Ochsenbacken würzen und in einem Bräter anbraten, herausnehmen. Das Gemüse im Bratensatz anrösten – dadurch entsteht die Farbe! –, danach Tomatenmark zugeben und mitrösten. Mit Rotwein und der Hälfte des Portweins vorsichtig ablöschen. Die Ochsenbacken wieder dazugeben und mit Kalbsfond auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Am besten im Ofen zugedeckt bei 80° über Nacht weich schmoren. Wenn die Ochsenbacken richtig weich sind, herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce durch ein Sieb abpassieren. Schalotten anschwitzen, mit dem restlichen Portwein ablöschen. Mit der passierten Sauce auffüllen, etwas einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit Saucenbinder etwas binden, alternativ das Röstgemüse fein mixen und dazu geben.

„Polenta“ von Thomas Fesenmair

Zutaten für 6 Personen

½ l Geflügelfond, mit etwas Rosmarin parfümiert
100 gr Polenta-Grieß
50 gr Butter, gewürfelt
50 gr Parmesan, fein gerieben (alternativ Taleggio oder Gorgonzola)
fein gehackter Rosmarin

Zubereitung

Den Geflügelfond aufkochen, die Polenta nach und nach einrieseln lassen, bis eine gewünschte, püreeartige Konsistenz entsteht (Achtung, lieber etwas weniger Grieß nehmen, er quillt nach!). Die Polenta nun von der Kochstelle nehmen und Butter, Parmesan und Rosmarin einrühren. Diese Beilage kann man tatsächlich 10 Minuten vor dem Servieren fertig stellen.

