

Fehltrippen

mit Rollgerste, gepickelten Zwiebeln & Gremolata

Zutaten Fehltrippen:

1 kg Fehltrippe (liegen vor den bekannten Short Ribs - meist ohne Knochen erhältlich), 1 Karotte, ½ Sellerie, 2 Zwiebeln, ½ l Rotwein, 1 El Tomatenmark, 100 g kalte Butter, ½ l Rinderfond, 2 El Mehl (griffig), Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat, Lorbeer, Wacholder, Sternanis

Zubereitung:

Für die geschmorten Ribs das Fleisch beidseitig scharf anbraten. Danach das Wurzelgemüse ebenfalls anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Mit Rinderbouillon aufgießen, Gewürze hinzugeben und ca. 3 bis 3,5 h lang köcheln lassen. Danach die Ribs ausstechen und den Jus absieben. Mit Mehl und 50 g Butter eine Mehlschwitze ansetzen und mit dem Jus aufgießen. Je nach Geschmack reduzieren und mit den restlichen 50 g kalter Butter montieren (= einrühren).

Zutaten Rollgerste:

300 g Rollgerste, 1 Zwiebel, 200 ml Weißwein, 1 l Gemüfefond, Salz, Muskat

Zubereitung:

Für die Rollgerste die Zwiebel kleinschneiden, mit der Rollgerste anschwitzen und mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Nach und nach mit dem Gemüfefond aufgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 10 bis 15 Minuten). Danach das gekochte Gemüse der Ribs fein mixen und unterheben. Nach Bedarf würzen – voilà.

Zutaten Gremolata:

1 Bund Petersilie, Zesten von einer unbehandelten Zitrone + Saft, 100 ml Olivenöl, ½ Zucchini, 1 El Senf, Salz, Zucker

Zubereitung:

Für die Gremolata alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Mehr is ned.

Zutaten Gepickelte Zwiebeln:

2 große Zwiebeln, 100 ml Balsamico (weiß), 100 ml Leitungswasser, 100 g Zucker, 30 g Salz, Gewürze

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und aufkochen. Die Zwiebeln klein schneiden, mit dem kochenden Sud übergießen und mindestens 24 Stunden lang ziehen lassen.