



Ochsenbrust

mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce (für 4 Personen)

Zutaten

1 - 1,2 kg frische Ochsenbrust
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 kg Kartoffeln
1 Stange Porree
4 - 5 Möhren (350 g)
350 g Sellerie
1 Bund Schnittlauch
40 g Meerrettich (bevorzugt frischen, wenn keiner vorhanden, ist geht auch der aus dem Glas)
2 TL Zitronensaft
30 g Butter
30 g Mehl
125 ml Brühe
125 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Zucker



Zubereitung

Zunächst das Suppengrün waschen und grob zerkleinern. Die Zwiebel samt Schale halbieren, in einen großen Topf geben und kräftig anrösten. Gut 2,5 l Wasser darauf gießen, das Suppengrün, das Lorbeerblatt und circa 1,5 EL Salz hinzufügen. Nun das Fleisch in den Gemüsesud geben und für circa 2 Std. köcheln lassen. Dann die Kartoffeln, die Möhren, den Sellerie und den Porree in gleichmäßige Würfel schneiden.

Nach 2 Stunden das Fleisch aus der Brühe holen, in gleichmäßige Stücke schneiden und warm stellen. Die Brühe durchsieben und 1/4 l Brühe für die Soße abmessen. Die Kartoffeln in die restliche Brühe geben und insgesamt circa 20 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten dann die Möhren, den Sellerie und den Porree hinzugeben.

Für die Soße den Meerrettich fein reiben und mit TL Zitronensaft vermengen, damit der Meerrettich nicht braun wird. Eine Mehlschwitze aus Butter, Mehl, Brühe herstellen und dann mit der Brühe aufgießen. Den Meerrettich, etwas Zucker und die Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Bouillonkartoffeln mit der Ochsenbrust auf einem warmen Teller anrichten, die Soße leicht über das Fleisch ziehen und mit Schnittlauch garnieren.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

