

# Geschmorte Ochsenbäckchen

## MIT TRÜFFELBUTTER UND MÖHRENSALAT



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für die Ochsenbäckchen:

400 g	Ochsenbäckchen
100 g	Zwiebeln
50 g	Möhren
50 g	Sellerie
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
Salz	
3	Wacholderbeeren
5	Pfefferkörner
1	Sternanis
3	Nelken
2	Lorbeerblätter
2	Knoblauchzehen
2 EL	Speisestärke
2 EL	Wasser

#### Für den Möhrensalat:

200 g	bunte Möhren
100 g	Feldsalat
1	Bio Zitrone
2 EL	Olivenöl
Salz	
Zucker	

**Zubereitungszeit:** ca. 105 Minuten

**Garzeit:** ca. 90 Minuten

#### Von Lacroix benötigen Sie:

400 ml	Lacroix Waldpilz Fond
1 EL	Lacroix Braten-Paste
1 EL	Lacroix Trüffel-Butter

#### Zubereitung:

**1** Für die Ochsenbäckchen: Zwiebeln schälen und grob würfeln. Sellerie und Möhren waschen, abtrocknen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem Bräter erhitzen und Ochsenbäckchen darin ca. 5 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und Gemüse ca. 3 Minuten scharf

anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Ochsenbäckchen wieder hinzugeben und mit Waldpilz Fond aufgießen. Knoblauch andrücken und samt den losen Gewürzen hinzugeben. Bäckchen ca. 90 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.

**2** Für den Salat: Möhren schälen, waschen und mit dem Sparschäler der Länge nach Streifen herunter schälen. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Möhrenstreifen mit Zucker und Salz ca. 5 Minuten marinieren, Feldsalat, Zitronensaft und Olivenöl hinzugeben und vermengen.

**3** Ochsenbäckchen aus der Sauce nehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Wasser und Speisestärke miteinander verrühren und Sauce damit binden. Mit Braten-Paste und Trüffel-Butter verfeinern. Ochsenbäckchen portionieren, in der Sauce erneut warm machen und zusammen mit dem Möhrensalat servieren.

**Tipp:** Alternativ kann statt Feldsalat auch Rucola verwendet werden. Seine nussige Note passt ebenso gut zu den Möhren.