

# Ochsenschwanzsalat an Thurgauer Rapsöl mit Riesencrevetten und Karotten

🕒 7 Stunden

Schwierigkeit Mittel



## Zutaten

### Ochsenschwanzsalat

für 4 Personen

- 1 Ochsenschwanz von **ca. 800 g**, in 5 cm lange Stücke gesägt
- 3 EL Erdnussöl
- 4 EL Pelati, passiert
- 400 ml Rotwein
- 400 ml Lacroix Rinder-Fond
- 1 EL Sherry-Essig
- 5 EL Thurgauer Rapsöl
- 1 Bund italienische Petersilie, grob gehackt

### Zutaten Karotten

für 4 Personen

- 2 mittelgrosse Karotten
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

### Zutaten Crevetten

für 4 Personen

- 10 Riesencrevetten, ausgelöst, Darm entfernt, halbiert
- 8 Schwarze Pfefferkörner, gestossen
- 4 g Fleur de sel
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zum Anrichten

- 1 Bund Kerbel



## Anleitungen

### Zubereitung Ochsenschwanz

- In einer Bratpfanne das Erdnussöl erhitzen.
- Die Ochsenschwanzstücke salzen und cross anbraten.
- In eine feuerfeste, ofengeeignete Form füllen.
- Das Bratöl aus der Bratpfanne abgiessen.
- Dem Bratensatz die Pelati zugeben und sirupartig einköcheln lassen.
- Mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einreduzieren.
- Mit Lacroix Rindsfond auffüllen und über die Ochsenschwanzstücke giessen.
- Zugedeckt während 6.5 Std. bei 140°C Umluft garen.
- Aus dem Garraum nehmen und die Fleischstücke vorsichtig herausheben.
- Mit einem Löffel das Fleisch vom Knochen lösen und mit einem Messer grob hacken. Die Fleischstücke in eine Schüssel geben.
- Mit dem Rapsöl, den Sherry-Essig, der Petersilie, den Schalotten, Salz und Pfeffer anmachen.
- Beiseite stellen.

### Zubereitung Karotten

- Die Karotten mit einem Tranchenschaber oder Hobel in 24 Tranchen schneiden.
- Auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und während 2 Minuten bei 100°C dämpfen.
- Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.

## Zubereitung Crevetten

Die Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Lyonerpfanne im heissen Olivenöl extra vergine kross braten.  
Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

### Anrichten

Den Ochsenschwanzsalat in 4 Ringe (z.B. Serviettenringe) satt füllen.  
Die Karottenstreifen im Stern in die Mitte von vier Tellern legen.  
Den Ochsenschwanzsalat in die Mitte platzieren und die Ringe entfernen.  
Die Crevetten ringsum anrichten und mit dem Kerbel garnieren.  
Fleur de sel und die schwarzen Pfefferkörner darüber streuen.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

## Produkt



**Rinder-Fond**