

# BEI NIEDERTEMPERATUR GEGARTE OCHSENHOCHRIPPE AUF SELLERIEPÜREE UND ROSMARINKARTOFFELN

4 Portionen / Vorbereitungszeit 1 Stunde / Gesamtzeit 11 Stunden

## ZUTATEN

2 kg Ochsenhochrippe Herzstück

Salz und Pfeffer

100 g Thymian

100 g Rosmarin

2 Zehen Knoblauch

800 g Knollensellerie

100 ml Sahne

100 ml Wasser

Muskatnuss

900 g vorwiegend festkochende

Kartoffeln 300 ml Rotwein Kalte

Butter in Stückchen

## ZUBEREITUNG

Die Hochrippe 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Danach das Fleisch in einem Reindl von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, damit Röstaromen entstehen. Kräuter und Knoblauch zugeben und die Hochrippe im Backofen bei 100 Grad (80 Grad Umluft) langsam schmoren lassen. Je nach Größe des Fleischstückes kann es bis zu 8 Stunden dauern. Dabei am Besten ein Bratthermometer verwenden. Bei 70 Grad Kerntemperatur ist das Fleisch innen schön rosa. Ist man sich nicht sicher, dann das Fleisch einfach bei 90 Grad noch eine weitere Stunde im Backofen lassen.

Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Mit Sahne und Wasser weich kochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Am Schluss alles noch fein pürieren oder durch ein Sieb streichen.

Für die Rosmarinkartoffeln die Kartoffeln bissfest kochen, abkühlen lassen und schälen. Die Kartoffeln dann in Spalten schneiden und in einer heißen Pfanne anbraten, Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer dazugeben.

Das fertige Fleisch aus dem Reindl nehmen und mit Alufolie abgedeckt entspannen lassen. Währenddessen die Bratreine mit dem Bratensaft und den Gewürzen zum Kochen bringen und das Ganze dann mit dem Rotwein ablöschen. Dabei den Wein bis zu 1/3 einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb in einen anderen Topf abgießen. Jetzt muss die Soße nur noch einmal abgeschmeckt werden und mit den kalten Stückchen Butter gebunden werden.

Zum Anrichten das Selleriepüree mit einem Spritzbeutel auf die Teller dressieren. Die Kartoffelspalten danebenlegen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit groben Meersalz bestreuen und die Soße dazugeben.

Guten Appetit!