

WEINSOMMER 2021

»WEIN VILLA TRIFFT DHBW«



Verjus

Das Wort stammt von frz: vert jus und bedeutet »grüner Saft«. Es handelt sich um den Saft von unreifen Trauben, unreifen Äpfeln, Sauerampfer, Stachelbeeren o.ä. und findet sich in Rezepten aus dem Mittelalter bis hinein ins 17. Jahrhundert, danach geriet es in Vergessenheit. Benutzt wurde es statt Wein zum Veredeln von Suppen, Gemüse über Fleisch- und Fischgerichte bis zu den süßen Nachspeisen. Inzwischen beginnt ein langsames Comeback, seit 2007 wird es auch von deutschen Winzern wieder hergestellt.

(Quelle: Kochwiki)

Was ist Ochsenmaulsalat?

Die Hauptkomponente ist das Maulzungen- und Gaumenfleisch der Rindermaske (Schnauze). Diese wird enthäutet und entbeint, gepökelt und dann für mehrere Stunden gekocht. Das Bindegewebe bzw. das Kollagen verwandelt sich in Gelatine und ist somit weich und gallertartig. Das noch warme Ochsenmaul wird daraufhin in Stücke geschnitten, in eine Form gepresst und kühlt über Nacht aus. Dadurch wird das Fleisch wieder fest und kann am folgenden Tag dünn aufgeschnitten werden.

Warum Ochsenmaulsalat?

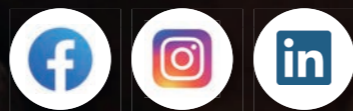
Der Ochsenmaulsalat ist ein traditionelles Gericht aus dem süddeutschen Raum. Im Schwäbischen auch »Goscha-Salat« genannt. Der Ochsenkuss versteht sich als moderne Interpretation des traditionellen Ochsenmaulsalats.

Nose to tail

»Nose to tail« bedeutet »Von Kopf bis Schwanz« und verarbeitet von einem geschlachteten Tier möglichst alle Teile. In Deutschland ist diese traditionelle Fertigkeit in den letzten Jahrzehnten verloren gegangen. Wurde früher auf einem landwirtschaftlichen Betrieb oder in einer Schlachtereiein Tier zerlegt, wurden selbstverständlich nicht nur die Edelteile wie Filet, Kotelett, Braten, sondern alle anderen Teile einschließlich der Innereien für die Ernährung genutzt.



BWL-Food Management an der DHBW Heilbronn:
Besuchen Sie uns online oder auf Social Media!



»OCHSENKUSS«

Ochsenmaulsalat mariniert mit Verjus, gepickelten Gurken und Zwiebeln, Senfkaviar, Kartoffel-Speck-Knusper und Kresse-Salat

Zutaten für 4 Portionen als Vorspeise

Für das Ochsenmaul

- 400 g Ochsenmaul vom Metzger
- 100 ml Verjus
- 60 ml neutrales Öl wie Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 50 ml Weißweinessig
- 5 Schalotten
- 1 TL Senf
- 100 ml Wasser

Für die gepickelten Gurken und Zwiebeln

- 1 Salatgurke
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Zucker
- 200 ml Weißweinessig
- 300 ml Wasser
- 2 Tl Senfkörner

Für den Kartoffel-Speck-Knusper

- 200 g Kartoffeln festkochend
- 100 g Speck
- 20 ml Bratöl

Für den Kressesalat

- 80 g Kresse (Mischung aus Gartenkresse, Radieschenkresse o.ä.)
- 5 Radieschen
- 50 g frischen Meerrettich

Für den Senfkaviar

- 4 EL Senfkörner
- 500 ml Apfelsaft

Zubereitungszeit:
ca. 1 Std plus
mindestens 2 Std
Ruhezeit

Zubereitung

Das Ochsenmaul vom Metzger dünn aufschneiden lassen.

20 ml Verjus, 50 ml Weißweinessig und 100 ml Wasser vermischen und das Ochsenmaul damit mind. 2 Stunden marinieren.

Für den Senfkaviar den Apfelsaft und die Senfkörner einmal aufkochen und dann auf mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, bis die Senfkörner weich sind. Ggf. zwischendurch mehr Apfelsaft oder Wasser hinzufügen.

In der Zwischenzeit für die Vinaigrette die Schalotten fein würfeln, mit etwas Öl glasig anschwitzen. Senf hinzugeben und mit dem restlichen Verjus ablöschen. Abkühlen lassen, dann mit einem Pürierstab fein pürieren und langsam das Öl hinzugeben.

Die Marinade beiseite stellen.

Für das Gepickelte den Weißweinessig, den Zucker, das Wasser und die Senfkörner einmal zusammen aufkochen und den Sud komplett auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Gurken waschen, vierteln und das weiche Innere herausschneiden. Die Gurkenviertel in 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Gurkenwürfel und Zwiebelringe in zwei verschiedene Gefäße geben und mit dem kalten Sud übergießen. Beiseite stellen und mindestens

30 min ziehen lassen. Für den Kartoffel-Speck-Knusper die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Die feinen Speckwürfel mit etwas Öl in einer Pfanne knusprig braten und auf ein Küchenpapier zum Abtropfen geben. Das ausgetretene Fett in der Pfanne lassen.

Für die Kartoffeln sollte etwa 0,5 cm Öl in der Pfanne sein. Das Öl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin unter gelegentlichem Wenden knusprig herausbacken. Ebenfalls auf ein Küchenpapier zum Abtropfen geben, leicht salzen und mit dem Speck vermischen.

Für den Kressesalat die Radieschen fein würfeln und die Kresse ganz unten abschneiden. Den Meerrettich schälen und mit den Radieschen und der Kresse in einer Schüssel vermischen.

Nun das Ochsenmaul mit der Vinaigrette vermischen und mit etwas Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel und die Gurke ohne den Sud mit untermischen.

Das Ganze auf vier Tellern anrichten. Den Senfkaviar und den Kartoffel-Speck-Knusper auf den Salat geben. Zum Schluss den Kressesalat mit etwas von dem Essig-Sud der Zwiebeln marinieren und oben auf den Ochsenmaulsalat geben.

Guten Appetit!

