



präsentiert von

DRANSMANN
KÜCHENWELT
www.dransmann.com




Wo treffen sich Frische und Vielfalt aus der Region?

Teil 1: Ochsenbäckchen in Rotweingeschmort

Ein fester Bestandteil der Osnabrücker Gastronomie ist das Restaurant im Steigenberger Hotel Remarque. Seit 18 Jahren isst man hier in gemütlicher Atmosphäre und genießt die kulinarische Vielfalt. Stets mit der Zeit gegangen, präsentiert sich die Weinwirtschaft seit August 2016 im frischen Design.

Ein Duo, das bereits auf viele Jahre Zusammenarbeit zurückblicken kann, steht hinter der Weinwirtschaft – und zaubert in der Showküche. Küchendirektor Andreas Klatt und Küchenchef Jürgen Kloster arbeiten seit Beginn – seit genau 18 Jahren – zusammen. „Unsere Küche ist authentisch. Wir achten auf frische und ehrliche Produkte. Die Gäste genießen bei uns eine Vielfältigkeit, die es wohl kaum woanders gibt“, erklärt Klatt. Gerichte für alle: Hier findet man Tapas, Saisonales und Klassisches, aber auch vegetarische und vegane Gerichte. Für „Osnabrücker Wissen“ verrät der Küchenchef die Zubereitung einer besonderen Spezialität: Ochsenbäckchen in Rotweingeschmort. Dazu gibt es Stampfkartoffeln mit Porree und Birne. Sein Kollege Jürgen Kloster bereitet für uns in der nächsten Ausgabe Rotweinschaumsuppe mit Lammfilet und Artischocken zu. | [Redaktion](#)

Einkaufsliste (für 4 Personen)

- 1 kg frische Ochsenbäckchen
- Pflanzenöl
- 300 g Röstgemüse (Schalotten, Sellerie, Karotten)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Pfefferkörner
- 1 EL Tomatenmark, 0,5 l kräftiger Rotwein, 0,3 l Rinderbrühe
- frischer Thymian
- Rosmarin und Blatt Petersilie
- 600 g Kartoffeln
- 40 g Butter
- 160 g heiße Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Bund junger Lauch
- 2 Birnen
- etwas Zucker und Butter

Zubereitung „Ochsenbäckchen“ in Rotweingeschmort

Die Ochsenbäckchen in Öl scharf anbraten. Röstgemüse in walnussgroße Stücke zerteilen, dazugeben. Tomatenmark, Lorbeerblätter und Pfefferkörner kurz mit anschwitzen, mit Rotwein ablöschen. Rinderbrühe und Kräuter zugeben, Bäckchen schmoren. Wenn die Bäckchen weich sind, aus dem Schmoransatz nehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Den jungen Lauch putzen, waschen und zu gleichmäßigen Stücken schneiden, den Rest für die Stampfkartoffeln in feine Ringe schneiden. Lauchstücke und Ringe kurz in Salzwasser garen.

Die Kartoffeln kochen, grob zerstampfen und die Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und die heiße Sahne zusammen mit den Lauchringen unterrühren. Die Birnen schälen, in gleichmäßige Spalten schneiden und vom Kerngehäuse befreien. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Birnenspalten und etwas kalte Butter dazugeben, mit wenig Wasser ablöschen.

Alles zusammen auf einem Teller arrangieren. Guten Appetit!

