



Terrine de queue de bœuf aux noisettes

Ochsenschwanzterrine mit Haselnüssen

Pour 4 personnes

2 queues de bœuf coupées en tronçons
50 cl de vin blanc sec
75 cl de bouillon de bœuf
1 bouquet garni
1 oignon piqué de 2 clous de girofle
4 carottes
1 poireau
60 g de noisettes entières
gros sel, poivre en grains

Préparation :

► **La veille:** chauffez le four à th.4 (120°). Mettez les morceaux de queue de bœuf dans une cocotte avec le bouquet garni, l'oignon clouté, les carottes et le poireau épluchés, entier, 10 grains de poivre et une cuillerée de gros sel. **Recouvrez** de vin blanc et de bouillon. Portez à ébullition sur feu vif, puis couvrez et faites cuire 3 h au four.

► Désossez les queues de bœuf et tassez la viande dans une terrine en intercalant des couches de noisettes et de carottes coupées en deux dans la longueur. Filtrez le jus de cuisson à travers une passoire doublée d'un linge. Rectifiez l'assaisonnement puis remplissez la terrine avec le jus. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

► Démoulez la terrine, puis tranchez-la. Disposez une tranche par assiette sur un lit de salade verte

Für 4 Personen

2 Ochsenschwänze*, in Stücke zerschnitten
½ l Weißwein
750 ml Rinderbrühe
1 Kräuterstrauß**
1 Zwiebel mit 2 Nelken gespickt
4 Karotten
1 Porree
60 g ganze Haselnüsse
Grobes Salz, Pfefferkörner

Zubereitung:

► **Am Vortag:** heizen Sie den Backofen auf 120°C auf. Geben Sie in einen großen Schmortopf die Ochsenschwanzstücke, den Kräuterstrauß, die gespickte Zwiebel, die Karotten, den gesäuberten Porree im Ganzen, 10 Pfefferkörner und 1 EL grobes Salz hinein. **Bedecken Sie** das Ganze mit Wein und Rinderbrühe und bringen Sie es zum Kochen. Deckel schließen und den Topf für 3 Std. in den Ofen geben.

► Befreien Sie das Fleisch vom Knochen und schichten Sie es abwechselnd mit Nüssen und Karotten in eine Terrinenform. Filtern Sie die Kochflüssigkeit durch ein feines Tuch. Überprüfen Sie die Würzung und füllen damit die Terrine. Lassen Sie sie abkühlen und stellen Sie sie bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank.

► Nehmen Sie die Terrine aus der Form und schneiden Sie sie in Scheiben. Geben Sie je eine Scheibe auf ein Bett aus grünem Salat.

*Ochsenschwanz enthält viel Knochen und Sehnen, die sich beim Kochen auflösen und später gelieren. Daher braucht man keine Gelatine, um der Terrine Festigkeit zu geben

**Kräuterstrauß aus Lorbeer, Petersilie und z.B. Thymian und Rosmarin



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

