

# Ochsen-Frikadelle, Bone-marrow-Butter, falsche Rouille

## Für zwei Personen

### Für die Bone-marrow-Butter:

2 halbierte Markknochen	4 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Abrieb
1 EL weiche Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Frikadellen:

300 g Ochsenfilet	1 kleine Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zehe schwarzen Knoblauch	1 Zitrone, Abrieb	1 Ei
5 g Parmesan	Bone marrow-Butter	1 TL Dijonsenf
20 ml Rinderfond	1 TL Worcestersauce	1 EL neutrales Öl
2 Zweige Thymian	2 EL Panko	Salz, Pfeffer

### Für die falsche Rouille:

150 g rote Spitzpaprika	2 kleine rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
1 EL Butter	20 ml Sahne	100 ml Fischfond
1 Schuss Wermut	1 Schuss Weißwein	1 Schuss Ahornsirup
3 EL Olivenöl	4-5 Fäden roter Safran	Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

2 mittlere lila Kartoffel	2 EL Butter	1 EL Olivenöl
---------------------------	-------------	---------------

Salz

### Für den grünen Spargel:

4 Stg. grünen dünnen Spargel	2 EL Salicornes	1 Zitrone, Abrieb
2 EL Butter	Weißwein	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

Restliche Bone marrow-Butter	Meersalz
------------------------------	----------

## Für die Bone-marrow-Butter:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Markknochen leicht salzen, 12-15 Minuten in einer feuerfesten Form oder auf dem Backblech im Ofen garen.

Knoblauch abziehen und in Olivenöl bei mittlerer Hitze konfieren. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Mark aus den Knochen lösen und durch ein feines Sieb streichen. Dann mit weicher Butter, konfiertem Knoblauch, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer vermengen. Beiseitestellen.

## Für die Frikadellen:

Ofen auf 150 Grad runter regulieren.

Ochsenfilet fein wolfen und das Fleisch in eine Schüssel geben.

Panko in Rinderfond einweichen. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben.

1 EL Bone marrow-Butter in das Fleisch leicht einkneten. Panko dazugeben.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Schalotte, schwarzen Knoblauch, Zitronenabrieb, 1 TL Parmesan, Dijonsenf, Worcestersauce, Salz und Pfeffer unter das Fleisch mengen. 5 Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse zwei gleich große Frikadellen formen. Die Frikadellen für 5 Minuten in den Ofen geben, danach wenden und für weitere 5 Minuten im Ofen garen.

In einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze 1 EL Bone marrow-Butter und Öl erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten.

Restliche Bone marrow-Butter in den Kühlschrank stellen und später zur Frikadelle servieren. Während des Bratens den angedrückten Knoblauch und Thymian in die Pfanne geben, die Frikadellen damit glasieren. Die Frikadelle ruhen lassen.

#### **Für die falsche Rouille:**

Spitzpaprika vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und in einer Pfanne scharf anbraten, es dürfen dabei schwarze Stellen entstehen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, klein hacken und mit 3 EL Olivenöl dazugeben, Hitze reduzieren, anschwitzen und leicht einkochen.

Nach 2-3 Minuten mit dem Fischfond ablöschen. Butter, Sahne, 1 Prise Salz, Pfeffer sowie Safran hinzufügen. Dann Wermut, Weißwein und Ahornsirup zufügen und einkochen lassen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

#### **Für die Kartoffeln:**

Wasser zum Kochen bringen und salzen. Kartoffeln mit Schale in gleichmäßige Würfel schneiden und im Salzwasser kochen bis sie fast gar sind. Kartoffeln abschütten und beiseitestellen.

Pfanne mit Butter und Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel in der Pfanne anrösten.

#### **Für den grünen Spargel:**

Spargel putzen, ggf. das untere Ende schälen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, den Spargel und Salicornes kurz scharf anbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Hitze reduzieren und bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone heiß abspülen und die Schale über das Gemüse reiben.

#### **Für die Garnitur:**

Frikadelle mit Meersalz bestreuen und mit 1 TL Bone marrow-Butter aus dem Kühlschrank toppen.

Pierre Bohn am 17. Juni 2025