



MANICOTTI GEFÜLLT MIT GESCHMORTEM OCHSENSCHWANZ



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 g Manicotti

FÜR DIE FÜLLUNG

350 g Ochsenschwanz
120 g Zwiebel(n), geschnitten
140 g Rüebli, geschnitten
120 g Stangensellerie, geschnitten
40 g Lauch, geschnitten
70 g Grüne Erbsen
130 g Tomate(n), geschnitten
250 ml Rotwein
80 g Tomatenpüree
210 ml Rindsbouillon
30 g Dijon Senf
30 g Knoblauch, fein gehackt
Salz und Pfeffer
3 Eigelb

FÜR DIE GRATINIERSAUCE

250 g
180 g Karst höhlengereifter Käse, gerieben
200 g Ricotta 45 % Fett
Schnittlauch, gehackt
Basilikum, gehackt
Thymian
Oregano, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Ochsenschwanz mit Gemüse, Rotwein, Tomatenmark und Rindssuppe weich schmoren und mit Senf, Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Gemüse und geschmortes Fleisch aus der Pfanne nehmen. Das Fleisch vom Knochen abziehen und zerkleinern.
3. Restliche Flüssigkeit mit der Butter binden und als Sauce verwenden.
4. Zerkleinertes Fleisch mit Gemüse, Eigelb und einem Teil der Sauce vermischen und die Manicotti damit füllen.
5. Für die Gratiniersauce: QimiQ Saucenbasis, Karst höhlengereiften Käse und Ricotta zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. Kräuter untermischen.
6. Manicotti in eine Auflaufform geben, die Gratiniersauce darauf verteilen und überbacken.
7. Manicotti mit der restlichen Sauce servieren.