

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kräutersaitlingen und Kartoffel-Kräuter-Mousseline

Einkaufsliste:

6 Schalotten
1 Karotte
150 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe
5 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
1,5 kg Kalbsbäckchen
etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
100 ml roter Portwein
150 ml Rotwein
50 ml Madeira
1 l Kalbsfond
1 EL Butter

Für die Pilze:

3 Stängel Kerbel
3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
300 g Kräutersaitlinge
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
etwas Salz, Pfeffer

Für die Mousseline:

300 g Kartoffeln, mehlig kochend
etwas Salz
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie
100 ml Milch
etwas Muskat
1 EL Butter
30 g Sahne, geschlagen

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Karotte schälen und würfeln. Staudensellerie waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln.

Die Kalbsbäckchen parieren (Fett und Sehnen entfernen), mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsbäckchen von beiden Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen, nochmal 1 EL Olivenöl zugeben und die vorbereiteten Gemüswürfel zugeben. Das Gemüse anbraten, Tomatenmark untermischen, dann mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen.

Die Bäckchen wieder einlegen, Thymian-, Rosmarinzweige und Knoblauch zugeben, den Kalbsfond angießen und zugedeckt die Bäckchen im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. (Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt.)

Dann die Bäckchen aus dem Topf nehmen, zur Seite stellen und die Sauce

durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Für die Mousseline die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Für die Kräutersaitlinge Kerbel, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräutersaitlinge putzen und halbieren oder vierteln. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotte zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter untermischen.

Für die Mousseline Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln u n d f e i n h a c k e n .

Die Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach zugeben und gut mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln rühren, mit Salz und Muskat würzen. 1 EL weiche Butter und die gehackten Kräuter untermischen und kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben.

Sauce mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken.

Die Bäckchen in der Sauce nochmals kurz erwärmen, dann auf Tellern anrichten. Pilze und Kartoffelmousseline dazugeben.

Ich gebe zu: das Rezept ist aus der Sendung ARD-Bufferet vom 6. Oktober 2014. Aber wir müssen ja immer wieder was Neues ausprobieren und selten hat uns etwas so überzeugt wie diese Kalbsbäckchen!!!

Perfekt dazu unser St. Laurent, leicht gekühlt.

Guten Appetit und zum Wohl

Barbara Krapp

