



© ZuGast 2015

Bilder Regula Wolf

Niklas Thiemann



FÜR 4 - 6 PERSONEN

Rezept von Andi Schweiger aus ZuGast 14/2015

Winter: Kalbsbacke | Rosenkohl | rote Bete Trüffel-Sellerie | Senf-Birnenvinaigrette

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

- 4 Kalbsbacken
- 5 EL Rapsöl
- 200 ml Kalbsfonds oder Wasser
- 2 Karotten
- 1/4 Knollensellerie
- 1 Stange Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1/2 Lauch
- 3 EL Tomatenmark
- 2 l Rotwein
- 4 Wacholderbeeren
- 15 Koriandersamen
- 1 Lorbeerblatt

Die Kalbsbacken salzen und in dem Rapsöl kräftig anbraten. Den Bratensatz mit Wasser oder mit Kalbsfond ablöschen. Backen und Bratensatz in einen Bräter geben. Karotten, Knoblauch, Gemüsezwiebeln, Lauch und Staudensellerie putzen und in walnussgroße Stücke schneiden. In der Pfanne kräftig anbraten. Das Tomatenmark in einem separaten Topf in etwas Rapsöl rösten. Gemüse und Tomatenmark in den Bräter zum Fleisch geben und mit dem Rotwein aufgießen. Weich schmoren. Mit einer Fleischgabel in die Mitte der Backe einstechen. Rutsch die Backe von der Gabel ist sie gar. Den Fond passieren und reduzieren lassen.

SELLERIEPÜREE

- 100 g Schalotten
- 400 g Knollensellerie
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- etwas Sahne
- 40 g Butter
- 3 Prisen feines Meersalz

Schalotten schälen, Sellerie waschen und schälen. Beides in zirka 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Schalotten in einer Pfanne in Olivenöl ohne Farbe andünsten, dann die Selleriewürfel dazugeben und ebenfalls ohne Farbe andünsten. Salzen. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Zugedeckt bei kleiner Hitze weich dünsten. Alles im Thermomix bei 90 Grad 15 Minuten stark mixen und zum Schluss die kalten Butterwürfel einmischen. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Sahne zugeben. Abermals abschmecken.

ROSENKOHL

- 2 EL Schalottenwürfel
- 2 Handvoll Rosenkohlblättchen
- 4 EL Olivenöl
- 2 Prisen Meersalz
- 15 g Butter

Die Schalottenwürfel und die Rosenkohlblätter in einer Pfanne im Olivenöl leicht an-



© ZuGast 2015

Bilder Regula Wolf

Niklas Thiemann

Rezept von Andi Schweiger aus ZuGast 14/2015



FÜR 4 PERSONEN

Winter: Kalbsbacke | Rosenkohl | rote Bete Trüffel-Sellerie | Senf-Birnenvinaigrette

dünsten und salzen. Die Flüssigkeit mit der Butter binden.

ROTE BETE

2 kleine Schalotten
2 EL Olivenöl
40 ml Champagneressig
1 Nelke
4 Kardamom
50 ml Weißwein
2 EL Honig
100 g Rote Bete
Salz
500 g Meersalz

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne im Olivenöl ohne Farbe andünsten. Mit dem weißen Champagneressig ablöschen. Nelke und Kardamom zugeben. Kurz reduzieren, dann den Weißwein zugeben und einmal kurz aufkochen. Mit Honig und Salz abschmecken. Die Rote Bete mit der Schale auf einem Meersalzbett zirka 1 Stunde im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen garen. Schälen und in 3 Millimeter große Würfel schneiden. In den kochenden Fond geben und einmal aufkochen lassen. In ein Einmachglas abfüllen und verschliessen.

SENF-BIRNENVINAIGRETTE

10 ml Birnensaft
1 EL Senfsaat
1/4 Birne
20 ml Champagneressig
20 ml Traubenkernöl
10 ml Walnußöl
1 Prise Meersalz

Die Senfsaat 1 Stunde im Birnensaft einweichen. Die Birne schälen und in feine Würfel schneiden. Champagneressig, Traubenkern- und Walnußöl und Salz vermischen. Mit einem Schneebesen verquirlen. Die eingelegte Senfsaat und die Birnenwürfel in die Vinaigrette geben.

Fleisch auf die Teller verteilen, die Rosenkohlblätter drauf legen und das Püree aufspritzen. Die Rote-Beete-Würfelchen dazulegen. Mit der Birnenvinaigrette beträufeln und den Trüffel kurz vor dem Servieren über das Gericht hobeln.