Aufgetischt

Duett vom Melktaler Milchkalb

Kalbsvögerl
Zutaten für 4 Portionen:

180g Suppengrün
1kg Kalbshaxe (ohne Knochen)
Salz und Pfeffer
4EL Butterschmalz
2EL Tomatenmark
300ml trockenen Rotwein
500ml Kalbsfond
2 ungeschälte Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
abgeriebene Schale von einer ½ Zitrone
etwas Speisestärke

Suppengrün putzen, waschen bzw. schälen und klein schneiden. Die Kalbshaxe von Haut und Sehnen befreien. Die einzelnen Muskelstränge der Haxe mit einem Messer vorsichtig voneinander trennen. Die länglichen Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter in Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Backofen auf 200°C vorheizen. Das Gemüse im Bratsatz goldbraun anrösten. Tomatenmark untermischen und kurz mitrösten. Den Rotwein in drei Portionen angießen und jeweils vollständig einkochen lassen. Das Fleisch wieder dazugeben und mit Kalbsfond angießen. Die Knoblauchzehen leicht andrücken und mit 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken und der abgeriebenen Schale von ½ unbehandelten Zitrone zum Fleisch geben. Das Fleisch im Ofen auf der mittleren Schiene zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren.

Danach die Kalbsvögerl aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Bratensauce durch ein Sieb streichen und auf die Hälfte einkochen lassen. Falls nötig, etwas Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Das Fleisch in der Sauce nochmals erwärmen.

Kalbsrücken rosa gebraten

Zutaten

400g Milchkalbsrücken zugeputzt
Salz, Pfeffer
60g Butterschmalz
60g Butter
200ml Kalbsjus

Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in einer Pfanne von allen Seiten braun anbraten. Auf einem Rost oder Lochblech setzen und bei sehr niedriger Temperatur (85°) im Rohr ca. 5 Stunden garen. Dabei immer wieder mit Butter bestreichen. Den austretenden Fleischsaft auf einem Blech auffangen. Der Rücken sollte durch und durch rosa gebraten sein. Den Fleischsaft mit einen Kalbsfond (ersatzweise unabgeschmeckte Rindsuppe) aufgießen und mit fertigem Kalbsjus auffüllen. Eventuell mit Maisstärke und kalten Butterwürfeln binden.

Frühlingsgemüse

Zutaten

100g Erbsenschotten
100 junge Karotten
100 grüne Spargel

Die Karotten und den Spargel bissfest kochen. Die Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Geschnittene Erbsenschotten ohne Farbe sautieren, Karotten und Spargel beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdäpfel-Petersilienpüree

Zutaten

100 g Blattpetersilie
etwas kalten Hühnerfond
300g Petersilienwurzel
500g Erdäpfel, mehlig, geschält
90g Butter
2dl Milch - 2 dl Obers
Salz
Muskatnuss gerieben

Erdäpfel vierteln, Petersilienwurzel schälen und schneiden. Erdäpfel mit kaltem Wasser bedecken, salzen, zugedeckt kernig kochen, abseihen, heiß am Herd oder im vorgeheizten Backrohr ausdampfen lassen, bis sie ganz trocken sind. Sofort durch ein feines Sieb passieren (nicht mit dem Mixstab), handwarme Butter mit einem Schneebesen einrühren. Petersilienwurzel im Obers-Milchgemisch weichkochen, mit dem Mixstab fein pürieren und sehr heiß in die Erdäpfelmasse einrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die gewaschene Blattpetersilie mit kalten Hühnerfond im Mixglas fein pürieren und unter die Erdäpfel-Petersilienmasse rühren.