Frisch gekocht
Donnerstag, 21. Juli 2016

Rezept von Andreas Döllerer

Kalbsrahmbeuschel

3 Stunden/aufwendig

Zutaten

1 Kalbsbeuschel (Lunge, Herz und Zunge vom Kalb), Salz, Wacholder, Lorbeerblatt, schwarze Pfefferkörner, 1 Zwiebel (halbiert, an den Schnittflächen gebräunt), 500 g Wurzelgemüse (grob geschnitten).

Für die Einbrenn:
200 ml Pflanzenöl, 50 g Butter, 300 g Mehl, 100 g Schalotten (würfelig geschnitten), 200 ml trockener Weißwein, 3 Liter Beuschel-Kochsud.

Zum Abschmecken:
Essiggurkenwasser, Kalbsjus, Apfelbalsamico-Essig, Riesling-Ausleseessig, Kümmel (gemahlen), Senfkörner (gemahlen), Zitronenschale, Majoran, Salz, Pfeffer; 1 Schuss Riesling, etwas Schlagobers.

Außerdem:
300 g feine Gemüsejulienne (Karotte, gelbe Rübe, Sellerie).

Zubereitung

Wacholder, Lorbeer, Pfeffer, gebräunte Zwiebel und grob geschnittenes Wurzelgemüse und das gut abgespülte Beuschel in leicht gesalzenem Wasser aufkochen etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen. Das gekochte Beuschel aus dem Kochsud heben und kalt abschrecken. Den Sud durch ein Tuch passieren.

Das gekochte Beuschel gut zuputzen (parieren) und in feine Streifen schneiden. Beim Zuschneiden unbedingt sämtliche Adern, Häutchen und Fettstellen entfernen.
Für die Einbrenn Öl in einem Topf erhitzen und Mehl dazugeben. Schalotten gemeinsam mit der Butter darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit dem Sud aufgießen. Etwa 30-45 min kochen lassen.

Das geschnittene Beuschel und die Gemüsejulienne beigeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Essiggurkenwasser, Kalbsjus, Apfelbalsamico-Essig, Riesling-Ausleseessig, Kümmel, gemahlenen Senfkörnern, Zitronenschale, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren einen Schuss Riesling und ein wenig leicht geschlagenes Schlagobers unterziehen.