Aufgetischt

Sonntag, 22. Jänner 2017

Kalbsherz in Wurzelsauce

Zutaten:

1 Kalbsherz (1–1,2 kg)
30 g Speck
1/8 l Weißwein
2l Suppe
400 g Wurzelgemüsewürfel
150 g Zwiebeln
4 Wacholderbeeren
4 Piment- u. 10 Pfefferkörner
1 TL Thymian
2–3 Petersilstiele ohne Grün
Senf
Kapern
Sardellenpaste
Salz, Pfeffer
abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Kalbsherz teilen, in einem Topf in Öl anbraten, Speck beigeben, mit Wein löschen; mit Suppe aufgießen. Gemüse in Öl rösten, Zwiebeln hinzufügen und dunkel rösten, dann das Ganze mit Gewürzen & Kräutern zum Herzen geben und 90 Min. garen. Herz zuschneidenund teilen. Abschnitte mit Senf, Kapern & Sardellenpaste in den Fond geben, pürieren, durch ein Sieb gießen, aufkochen, das Herz beigeben und mit Salz, Pfeffer, Senf & Zitronenschale abrunden.

<u>Beilagen-Tipp:</u>
200 ml Wasser mit 3 Eiern, Salz und Muskat mixen, 450 g glattes Mehl beigeben, glatt verarbeiten und den Teig etwas rasten lassen. Davon Nockerln über ein Brett in kochendes Salzwasser schaben, kurz kochen, in ein Sieb gießen und in Butter und Petersilie schwenken.