

Aufgetischt am Sonntag
Sonntag, 22. Mai 2016



Kalbsherz in Wurzelsauce

Zutaten für 4 Personen:

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 Petersilienstiele ohne Grün
Senf
Kapern
Sardellenpaste
Salz, Pfeffer
abgeriebene Zitronenschale



Zubereitung

Kalbsherz teilen, in einem Topf in Öl anbraten, Speck begeben, 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 zuschneiden und teilen. Abschnitte mit Senf, Kapern & Sardellenpaste in den Fond geben, pürieren, durch ein Sieb gießen, aufkochen, das Herz begeben und mit Salz, Pfeffer, Senf & Zitronenschale abrunden.

Beilagen-Tipp:

200 ml Wasser mit 3 Eiern, Salz und Muskat mixen, 450 g glattes Mehl begeben, glatt verarbeiten und den Teig etwas rasten lassen. Davon Nockerl über ein Brett in kochendes Salzwasser schaben, kurz kochen, in ein Sieb gießen und in Butter und Petersilie schwenken.