

Rezept von Andreas Döllerer

Geschmorte Kalbsvögel mit Wurzelrahm und Spätzle

1 Stunde 15 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Kalbshaxe (ausgelöst), 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Rosmarin, 300 g helles Wurzelgemüse (gewürfelt - Lauch, Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel), 200 ml Weißwein, 400 ml Rindssuppe, 2 EL Sauerrahm, etwas Mehl; 300 g Gemüsejulienne (Lauch, Karotte, gelbe Rübe, Sellerie), Butter, Salz.

Für die Spätzle: 11 Eier, 500 g griffiges Mehl, Salz, Muskatnuss; 50 g Butter.

Außerdem: Schnittlauch, etwas geschlagenes Obers

Zubereitung

Das Fleisch der Kalbshaxe in die einzelnen Muskelstränge zerteilen und diese nochmals halbieren. Die Kalbsvögel mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Butter rundum anbraten. Das Fleisch herausnehmen und das Wurzelgemüse im Bratrückstand kurz anrösten, etwas Butter zugeben. Mit Weißwein ablöschen, mit Suppe auffüllen und das Fleisch wieder einlegen. Rosmarin, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben, nicht ganz abdecken und im Rohr bei 160 °C in etwa 1 Stunde weich schmoren. Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Sauerrahm und etwas Mehl binden.

In einem anderen Topf das Julienngemüse in Butter anschwitzen, salzen und mit der Schmorsauce auffüllen. 5 Minuten leicht köcheln lassen, das geschlagene Obers einmengen. Für die Spätzle Eier und Mehl glatt rühren, salzen und mit geriebener Muskatnuss würzen. Den Teig durch ein Sieb in kochendes Wasser drücken, kurz kochen lassen. Danach herausnehmen und mit einem Gitterschöpfer direkt in eine Pfanne mit aufgeschäumter Butter geben. Die Kalbsvögel aufschneiden und mit der Sauce, dem Wurzelgemüse und den Spätzle auf Tellern anrichten, mit frischem Schnittlauch bestreut servieren.