

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Kalbsstelze mit Trüffel und Erdäpfel-Nussbutter-Püree

2 Stunden 45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Milchkalbsstelze (ca. 1 ½ kg), Salz, Pfeffer, 80 g Butter, 1 Rosmarinweig, 200 ml Rindsuppe, 100 ml Kalbsfond; 2 EL Butter, 1 EL Trüffelsaft, 40 ml Madeira, 1 EL Trüffel (gehackt).

Für das Erdäpfel-Nussbutter-Püree: 200 g gekocht Erdäpfel (mehlige Sorte), 150 g Butter, 40 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Für die Rotweinschalotten: 4 rote Schalotten (halbiert), 1 EL Butter, 50 ml Rotwein, 50 ml Portwein, 20 ml Balsamico-Essig, Salz, Rosmarin.

Außerdem: etwas sautierter Blattspinat, 1 Schalotte (klein geschnitten), Butter, Salz, Muskatnuss, Schuss Weißwein.

Zubereitung

Die Kalbsstelze mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen und mit Butter belegen. Im Rohr bei 160 °C 1 Stunde garen. Rindsuppe, Rosmarin und Kalbfond zugeben und noch etwa 90 Minuten garen. Das Fleisch sollte sich dann leicht vom Knochen lösen lassen. Die Stelze bei 80 °C warm halten. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und einreduzieren.

Für die Sauce in einer Sauteuse den Trüffel in Butter anschwitzen und mit Madeira und Trüffelsaft ablöschen, einkochen lassen. Mit dem Kalbssaft vom Braten auffüllen und etwas einkochen lassen.

Für das Püree die gekochten, noch warmen, Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bräunen und unter die Erdäpfelmasse rühren. Milch begeben und zu einem cremigen Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Rotweinschalotten die Schalotten in Butter anbraten, mit Rotwein und Portwein ablöschen, komplett einkochen und den Rosmarinweig dazugeben. Mit Balsamico-Essig ablöschen und zugedeckt im Rohr bei 160 °C in etwa 60 Minuten weich schmoren.

Vor dem Servieren in der entstandenen Flüssigkeit erwärmen, mit Salz abschmecken.

Die Schalotte in Butter anschwitzen, den Spinat zugeben. Mit Salz und Muskatnuss würzen, einen Spritzer Weißwein zugießen und den Spinat zusammenfallen lassen. Vor dem Servieren gut ausdrücken.

Das Fleisch portionieren, mit dem Saft, dem Püree, den Schalotten und etwas Blattspinat servieren.