

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Geschmorte Kalbsbackerl mit Kartoffelpüree und Orangen-Karotten

Koch: Dominik Süß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kalbsbackerl

- 800 g Kalbsbacken
- 1 Karotte
- ½ Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 1 l Kalbsfond oder Rindsuppe
- 2 Thymianzweige
- 8 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 EL kalte Butter

Für die Orangen-Karotten

- 1 Bund Babykarotten
- 150 g Butter
- 150 ml Rindsuppe
- Kristallzucker
- Salz
- 2 Thymianzweige
- Abrieb von 2 Orangen

Für das Kartoffelpüree

- 500 g Kartoffeln (mehlig)
- 30 ml Milch
- 30 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 180 g kalte Butter

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die geschmorten Kalbsbackerl zuerst das Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne in wenig Olivenöl kräftig anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und das in kleine Würfel geschnittene, harte Wurzelgemüse (Karotten, Knollensellerie) ganz langsam im Bratrückstand anrösten. Sobald das harte Wurzelgemüse etwas Farbe nimmt, das kleingeschnittene, weiche Wurzelgemüse (Zwiebel und Knoblauch) begeben und mitrösten.

2. Dann das Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten, mit dem Rotwein und dem roten Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Nun die Gewürze (Wacholderbeeren, Pimentkörner), die Thymianzweige und die angebratenen Kalbsbacken hinzufügen und mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Backen danach zugedeckt 3-4 Stunden im Topf leicht köcheln lassen und weichschmoren.

Begriffserklärung:

Hartes Wurzelgemüse: Karotten, Sellerie, Pastinaken...

Weiches Wurzelgemüse: Zwiebel, Lauch, Jungzwiebel...

3. Für die Orangen-Karotten die Babykarotten waschen, schälen und in eine Pfanne legen. Dann die Rindsuppe, die Butter, die Thymianzweige, etwas Salz und Kristallzucker sowie den Orangenabrieb begeben, zudecken und im eigenen Saft schmoren lassen, bis die Karotten weich sind.

4. Für das Püree die Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser weichkochen. In der Zwischenzeit einen Topf mit der Milch und dem Obers aufstellen, erhitzen und eine Prise Salz und Pfeffer sowie etwas geriebene Muskatnuss hineingeben. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese schälen, heiß in die warme Flüssigkeit pressen und die kalte Butter mit einem Kochlöffel einrühren.

5. Nach der Garzeit, sobald die Kalbsbacken weich sind, das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einen Teller legen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und anschließend mit etwas kalter Butter montieren. Im Anschluss das Fleisch wieder in die Sauce geben.

6. Zum Schluss die Kalbsbackerl in einem tiefen Teller anrichten, etwas Sauce angießen, das Kartoffelpüree und die Orangen-Karotten dazugeben und mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.