

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Geschmorte Kalbsvögerl mit Wurzelrahm und Nockerl

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Kalbsvögerl

- 1 Kalbshaxe (ausgelöst)
- Olivenöl zum Anbraten
- 300 g helles Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel)
- 200 ml Weißwein
- 400 ml Rindsuppe
- 2 EL Sauerrahm
- 2 TL Mehl
- 300 g Gemüsejulienne (= feine Streifen von Lauch, Karotte, gelbe Rübe und Sellerie)
- 50 g Butter
- Salz
- weißer Pfeffer

Für die Nockerl

- 6 Eier
- 250 g Dinkelmehl
- Salz
- Muskatnuss

Quelle: ORF extra

- 50 g Butter

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch
- etwas geschlagenes Obers

Zubereitung

- 1.** Für das geschmorte Kalbsvögerl zuerst die Kalbshaxe in die einzelnen Muskelstränge zerteilen und nochmals halbieren. Diese Teile dann salzen, pfeffern und in einem hohen Topf in Olivenöl rundherum anbraten. Das Fleisch anschließend herausnehmen und das in Würfel geschnittene Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel) im Bratrückstand anrösten.
- 2.** Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit der Rindsuppe auffüllen. Das Fleisch wieder dazugeben, den Deckel schräg darauflegen und im Rohr bei 160° C Heißluft etwa 1 Stunde butterweich schmoren.
- 3.** Für die Nockerln in der Küchenmaschine die Eier und das Mehl zu einem Teig glattrühren und mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.
- 4.** Das Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und in einer kleinen Schüssel den Sauerrahm mit dem Mehl verrühren und in die Sauce gießen, damit eine leichte Bindung entsteht. Anschließend weitere fünf Minuten köcheln lassen.
- 5.** In einem anderen Topf das Juliennegemüse (Sellerie, Karotten, gelbe Rüben, Lauch) in reichlich Butter anschwitzen, salzen und mit der Schmorsauce auffüllen. Ein paar Minuten leicht köcheln lassen und nochmals abschmecken.
- 6.** Nun einen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen. Den Nockerl-Teig mit einem Spätzlehobel in das Wasser drücken, sobald es kocht und ganz kurz mitkochen. Dann die Nockerln mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser direkt in eine Pfanne mit aufgeschäumter Butter geben.
- 7.** Zum Schluss das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden. Die Nockerln in einem tiefen Teller anrichten, zwei Scheiben vom Kalbsvögerl dazulegen und die Sauce mit dem Gemüse darüber gießen. Etwas geschlagenes Obers darauf geben, mit frischem Schnittlauch servieren und genießen.