

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Bernhard Somora



Glacierte Kalbswangen mit frischen Kräutern und Karottencreme

Koch: Heinrich Schneider

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kalbswangen

- 700 g Kalbswangen (= 4 Stück)
- 20 g Traubenkernöl
- Salz für das Fleisch
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 240 g Zwiebeln
- 100 g Stangensellerie
- 100 g Karotten
- 30 g Tomatenmark
- 0,5 l trockener Weißwein
- 1,5 l brauner Kalbsfond (alternativ Gemüsefond oder Wasser)
- 20 g gemischte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei & Majoran)
- 6 Gewürznelken
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 6 g Salz für die Sauce
- 50 ml Wasser
- 25 g Maisstärke
- Abrieb einer Limette

Quelle: ORF extra

Für die Karottencreme

- 800 g Karotten
- 30 g Butter
- 10 g Traubenkernöl
- 700 g Gemüsefond oder Wasser
- Salz
- 40 g Obers
- 20 g kalte Butter zum Montieren
- 20 g italienisches Olivenöl

Für den Rosmarin-Schaum

- 250 g Milch
- 7g Rosmarin

Für die Garnitur

- 12 g frische Kräuterblätter (z.B. Zitronenmelisse, Pfefferminze oder Estragon)

Zubereitung

1. Zuerst die Kalbswangen von den Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Traubenkernöl in einem breiten Topf erhitzen und die Kalbswangen darin langsam rundherum anbraten. Die Abschnitte dazu geben und mitbraten.
2. Nun mit einem Schuss Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen – den Vorgang mehrmals wiederholen, bis der gesamte Weißwein verwendet wurde.
3. Das Gemüse (Zwiebeln, Stangensellerie, Karotten) grob schneiden und in den Topf geben. Das Tomatenmark begeben, alles auf mittlerer Hitze weiterbraten und dann mit dem Kalbsfond nach und nach aufgießen. Immer wieder reduzieren lassen, bis man eine schöne braune Farbe erhält.
4. Nun den Topf nicht ganz zudecken, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Die Wangen etwa 3 Stunden im Topf bei niedriger Hitze schmoren lassen. In den letzten 15 Minuten die Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei & Majoran) und die Gewürze (Gewürznelken, schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Salz) begeben und in der Sauce ziehen lassen.
5. Für die Karottencreme die Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter und das Traubenkernöl in einem Topf erwärmen, die Karotten dazugeben und langsam farblos dünsten – nach und nach den Gemüsefond (oder Wasser) angießen und die Karotten darin dünsten, bis sie ganz weich sind. Dann leicht salzen, das

Obers beugeben und kurz etwas einkochen lassen. Die kalte Butter und das Olivenöl dazugeben und die Creme mit einem Pürierstab feinmixen. Danach durch ein Sieb streichen.

6. Für den Rosmarin-Schaum die Milch mit dem Rosmarin in einem Topf erwärmen (nur lauwarm – nicht kochen!) und den Rosmarin 20 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend den Rosmarin entfernen und die Milch mit einem Pürierstab mixen, sodass ein luftiger Schaum entsteht.

7. Nun das Fleisch aus der Sauce nehmen, die Sauce durch ein Sieb in einen Topf abseihen und mit in kaltem Wasser angerührter Maisstärke ganz leicht binden und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

8. Zum Schluss das Karottenpüree in die Mitte eines flachen Tellers anrichten und mit einem Löffel eine Einbuchtung ausstreichen. Etwas Sauce einfüllen und die Kalbswangen in der restlichen Sauce glacieren und je ein Stück auf den Teller setzen. Das Gericht mit etwas Limettenabrieb bestreuen, die Kräuterblätter darauflegen und den Rosmarinschaum darüber geben.