

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Bernhard Somora



## Kalbs-Bauernbrat auf Spargelgröstel

**Köche: Peter Girtler & Heinrich Schneider**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Brat

- 800 g Kalbsschulternahtl (Schulterscherzel)
- 3 EL Olivenöl zum Anbraten
- ½ Knoblauchzehe
- 4 Schalotten
- 100 g Stangensellerie
- 50 g Tomatenmark
- 150 ml Weißwein
- 1 l Kalbsfond (oder Wasser)
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken
- 4 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 60 g kalte Butterwürfel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für das Spargelgröstel

- 12 Stangen weißer Spargel
- 1 alte Semmel (oder Weißbrot)

Quelle: ORF extra

- 1 TL Butter
- 2 Thymianzweige
- Salz
- Kristallzucker
- Pfeffer

Für die Garnitur

- Stangenselleriegrün
- frischer Schnittlauch
- Olivenöl zum Beträufeln
- 4 Scheiben Karreespeck
- Röstzwiebeln
- essbare Blüten

### Zubereitung

1. Für das Bratln zuerst das Rohr auf 140° C Umluft vorheizen und das Fleisch von den Sehnen befreien. Dann das Fleisch salzen und pfeffern und in einem Topf in etwas Olivenöl anbraten.

2. Die Schalotten, den Knoblauch und den Stangensellerie in grobe Würfel schneiden, zum Fleisch in den Topf geben und mitbraten. Dann das Tomatenmark begeben, kurz anrösten und mit dem Weißwein dreimal aufgießen und diesen jeweils verdampfen lassen.

3. Nun mit dem Kalbsfond aufgießen und die Gewürze (Lorbeerblätter und Gewürznelken) und die Kräuter (Thymian- und Rosmarinzweige) begeben. Alles einmal aufkochen lassen und anschließend zugedeckt etwa 1-1,5 Stunden im Rohr schmoren lassen. Zwischendurch immer wieder mit dem Fleischsaft übergießen.

4. In der Zwischenzeit den Spargel schälen, das untere, holzige Drittel entfernen und die geschälten Spargelstangen in einen großen Topf in reichlich Wasser geben. Die alte Semmel, die Butter, die Thymianzweige, eine Prise Salz, etwas Pfeffer und Kristallzucker begeben und den Spargel ein paar Minuten darin kochen, bis er weich ist, danach herausnehmen.

5. Den Karreespeck in feine Streifen schneiden und diese in einer beschichteten Pfanne ohne Fett auslassen, bis der Speck sehr knusprig ist. Anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Nach der angegebenen Zeit den Topf mit dem Bratln aus dem Rohr nehmen, das Fleisch herausheben, in dünne Scheiben schneiden und die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren. Dann die kalten Butterwürfel in die Sauce einrühren.

7. Zum Schluss je 3 Spargelstangen auf einem flachen Teller anrichten und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Je 2 Scheiben vom Fleisch darauflegen und die Sauce darüber gießen. Das Gericht mit Stangenselleriegrün, knusprigem Speck, Röstzwiebeln und essbaren Blüten garnieren.