

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Marinierte Kalbsstelze im Römertopf / Petersilienwurzeln / Äpfel

#### Zutaten

(4 Personen)

- 1 Kalbsstelze (ca. 2,5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Petersilwurzeln (geschält und in grobe, längliche Stücke geschnitten)
- 2 Zwiebeln (in Spalten geschnitten)
- 2–3 säuerliche Äpfel (in Spalten geschnitten; Kerngehäuse entfernt)
- 3 Knoblauchzehen
- 150 ml Apfel-Flüssigkeit
- 4 cl Apfelessig
- 50 ml Olivenöl
- eine Prise Salz
- Pfeffer
- 150 g Hauptelsalat
- ein paar Blattherzen vom Stangensellerie
- 3 EL Kürbiskernöl
- 1 grüner Apfel (in Streifen geschnitten; Kerngehäuse entfernt)

## Zubereitung

Die Kalbsstelze salzen und pfeffern.

Den Römertopf gut mit Wasser befeuchten, die Stelze hineinlegen, Petersilwurzeln, Zwiebeln, Äpfel und Knoblauch begeben und alles mit Apfel-  
Frizzante übergießen. Das Ganze im Rohr bei 150– 170° C Ober-/Unterhitze ca.  
2,5 Std. schmoren lassen. Dann die Stelze aus dem Topf nehmen (den Fond  
abgießen), vom Knochen lösen und in feine Scheiben schneiden (fast wie für  
ein Carpaccio). Das geschmorte Gemüse auf Tellern anrichten.

Etwas Schmorfond aus dem Römertopf mit Apfelessig, Olivenöl, Salz und  
Pfeffer zu einer Marinade rühren.

Salatblätter und Stangensellerieblätter unter kaltem Wasser waschen,  
dann in eine Schüssel zupfen.

Die Stelzenscheiben zum geschmorten Gemüse auf die Teller geben und mit  
der Marinade übergießen. Salat und Stangensellerieblätter darauf  
anrichten und alles mit Kürbiskernöl und grünen Apfelstreifen vollenden.