



Hauptgang

Geschmorte Kalbsbacken

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 gut gelagerte Kalbsbacken zu je rund 200 Gramm
(beim Metzger vorbestellen)

100 Gramm Karotten

100 Gramm Sellerie

150 Gramm Zwiebeln

Olivenöl zum Braten

Bratbutter

1 El Zucker

50 Gramm Tomatenmark

2 dl Madeira

0,5 l Chianti

5 dl Kalbsfonds (Delikatessengeschäft erhältlich)

1 El weisse Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt,

3 Nelken

1 Thymianzweig

0,5 dl Aceto balsamico

30 g Rosinen, 2 Tage im Grappa eingelegt

30 g Getrocknete Tomaten in Würfel geschnitten

Vorbereitung: 2 Tage vorher, 30 gr Rosinen in Grappa einlegen.

Zubereitung:

Olivenöl, Fleisch

In einer gusseisernen Pfanne Olivenöl erhitzen, Fleisch salzen und pfeffern. Die Kalbsbacken braten, bis sie rundherum hellbraun sind. Danach werden sie auf einen warmen Teller gelegt.

Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Bratbutter, Zucker, Tomatenmark.

Das Öl wird weggeschüttet. Je 100 Gramm Karotten und Sellerie sowie 150 Gramm Zwiebeln, alles in Würfel geschnitten, in etwas Bratbutter rösten. Ein Esslöffel Zucker begeben, umrühren, dann 50 Gramm Tomatenmark dazugeben und wieder umrühren.

Madeira, Chianti, Kalbsfonds

Mit zwei Deziliter Madeira das Gemüse ablöschen, einkochen lassen. Danach Chianti zugeben und wiederum einkochen. 5 Deziliter Kalbsfonds (kann fertig in Comestible-Läden gekauft werden) zugeben.

Kalbsbacken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken, Thymianzweig

Wenn die Flüssigkeit köchelt, die Kalbsbacken in die Sauce legen. Weisse Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken und Thymianzweig begeben. Das Fleisch zwei bis drei Stunden im gedeckten Topf auf dem Feuer oder im Ofen schmoren. Kann man mit einem Zahnstocher mühelos ins Fleisch stechen, sind sie gar.

Aceto Balsamico, Rosinen, Tomatenwürfelchen

In einer kleineren Pfanne den zweiten Jus vorbereiten: 0,5 dl Aceto Balsamico erhitzen. 30 Gramm Rosinen, die seit zwei Tagen im Grappa gelegen haben und die in Würfel geschnittenen, getrockneten Tomaten begeben. Die Sauce einige Minuten auf dem Feuer einköcheln, bis sie sirupartig ist.

Die Kalbsbacken-Sauce sieben, d.h. das Wurzelgemüse entfernen. Den warmen Balsamico-Jus unter die Sauce rühren und abschmecken.

Zu den Kalbsbacken passen am besten Kartoffelpüree und gebratene Streifen von Kürbis und Zucchini.