

Kalb-Gulasch, Kräuterseitlinge, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

1 Kalbsfilet à 200 g	200 g Kalbsfleisch	150 g Kräuterseitlinge
50 g getrocknete Steinpilze	100 g Speck	1 rote Paprika
$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	1 Karotte	3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	200 ml Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{4}$ TL Piment	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

6 Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Steckrübe	50 ml Sahne
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 3 Zweige glatte Petersilie

Für das Gulasch:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Getrocknete Pilze in einer Schüssel mit Wasser quellen lassen.

Zwiebeln, Knoblauch, Pilze und Speck in einer Pfanne scharf anbraten. Kalbsfilet waschen, trockentupfen und grob würfeln. In die Pfanne geben und sieben Minuten mitrösten. Warmstellen.

Mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen.

Paprika in einem Topf mit heißem Wasser drei Minuten blanchieren, Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Sellerie und Karotte schälen und klein schneiden. Gewürfeltes Schulterfleisch mit Paprika, Sellerie, Karotte, Piment, Salz und Pfeffer circa 20 Minuten schmoren lassen.

Mit dem kräftigen Fond den Gulaschansatz angießen und kurz reduzieren lassen.

Für das Püree:

Kartoffeln und Steckrübe schälen und in kleine Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser circa acht Minuten gar kochen. Wasser abgießen und mittels eines Stampfers mit Sahne und Butter zu einem cremigen Püree verarbeiten. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.

Das Kalbsgulasch zusammen mit dem Kartoffel-Steckrüben-Püree auf einem Teller anrichten. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Rebecca Stüven am 12. Januar 2017