

Gefüllter Kalb-Schwanz, Zwiebel-Püree, Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

2 Scheiben Toastbrot	2 EL Butter	150 g Pfifferlinge
40 g Lauch (weißer Teil)	Salz, Pfeffer	2 Kalbsschwänze, vom Metzger
150 g Schweinehals	100 ml Sahne	1 Prise Muskat
300 g Zwiebeln	3 EL Sonnenblumenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	100 ml Rotwein	100 ml Rinderfond
500 g Kartoffeln	1/2 Bund Schnittlauch	50 ml Olivenöl
150 ml braune Bratensauce		

Toastbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter leicht anrösten. Pilze putzen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Pilze und Lauch anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die ausgelösten Kalbsschwänze parieren und die Abschnitte mit dem Schweinehals durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Sahne untermischen und die Brotwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann die leicht abgekühlte Pilzmasse untermischen. Den Backofen auf ca. 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein großes Stück Alufolie auf den Tisch legen und mit hitzefester Klarsichtfolie abdecken. Beide Kalbsschwänze jeweils mit der Spitze gegeneinander und mit der Außenseite nach unten auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung darauf verteilen und gleichmäßig zu einer Rolle formen, an beiden Enden verschließen und ca. 3 bis 4 Stunden im Wasserbad bei 90 Grad Wassertemperatur im Ofen geschlossen garen. Den gegarten Kalbsschwanz abkühlen lassen. Für das Zwiebelpüree den Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit 3 EL Sonnenblumenöl Öl anschwitzen und leicht Farbe annehmen lassen. Kräuterzweige zugeben und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Dann den Rinderfond zugeben und bei schwacher Hitze vollständig einkochen lassen. Dann alles in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten ausdampfen lassen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von den Zwiebeln die Kräuterzweige entfernen, die Masse fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Die gekochten Kartoffeln abschütten, 50 ml Kochfond auffangen. Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und den Kochfond und Olivenöl unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bratensauce in einem Topf erwärmen. Den Kalbsschwanz aus der Folie wickeln und in Scheiben aufschneiden. Auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und Stampfkartoffeln und Zwiebelpüree dazu reichen.

Jörg Sackmann Dienstag, 06. September 2011