

# Kalb-Bäckchen mit Kartoffel-Püree und Champignons

## Für 4 Personen

3 Zwiebeln	1 Karotte	150 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	5 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
1,5 kg Kalbsbäckchen	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein	150 ml Rotwein
50 ml Madeira	1 l Kalbsfond	1 kg Kartoffeln, mehlig
3 EL Butter	1/2 Bund Kerbel	300 g Champignons
1 Schalotte	60 g Frühstücksspeck	1 EL Sonnenblumenöl
200 ml Milch	50 ml Sahne	1 Prise Muskat

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Karotte schälen und würfeln. Staudensellerie waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kalbsbäckchen parieren (Fett und Sehnen entfernen), mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsbäckchen von beiden Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen, nochmal 1 EL Olivenöl zugeben und die vorbereiteten Gemüswürfel zugeben. Das Gemüse anbraten, Tomatenmark untermischen, dann mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die Bäckchen wieder einlegen, 3 Thymian-, 3 Rosmarinzweige und Knoblauch zugeben, den Kalbsfond angießen und zugedeckt die Bäckchen im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. (Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt.) Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Dann die Bäckchen aus dem Topf nehmen, zur Seite stellen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Übrigen Thymian und Rosmarin ebenfalls fein schneiden. Die Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotte zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter untermischen. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl knusprig braten, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten und etwas ausdampfen lassen. Milch und Sahne mit 2 EL Butter aufkochen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit der heißen Sahne-Milch übergießen und zu einem Püree vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Bäckchen in der Sauce nochmals kurz erwärmen, dann auf Tellern anrichten. Kartoffelpüree und Pilze dazugeben und mit dem gebratenen Speck bestreut servieren.

Karlheinz Hauser 10. September 2012