

Geschmorte Kalb-Bäckchen mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Für die Kalbsbäckchen:

8 Kalbsbäckchen, geputzt	1 Karotte	2 Stangen Staudensellerie
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 ml Portwein
100 ml Madeira	300 ml Rotwein	1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin	1 TL Pfefferkörner
Meersalz		

Für das Selleriepüree:

600 g Sellerie	Meersalz	1 Spritzer Zitrone
100 g Butter	Pfeffer	4 Mini-Karotten
Zucker		

Für die Kalbsbäckchen:

Die Kalbswangen würzen und in einer Pfanne ohne Fett scharf anbraten. Das Gemüse putzen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf in Olivenöl anbraten. Das Tomatenmark hinein geben, kurz mit rösten und den Ansatz mit dem Portwein, Madeira und dem Rotwein ablöschen. Knoblauch schälen. Mit Rosmarin, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt zufügen, mit etwas Salz abschmecken und mit ca. 200 ml Wasser auffüllen. Die Kalbswangen erst in den Fond geben, wenn er kocht. Dann 1,5 – 2 Stunden weich schmoren. Die fertigen Kalbswangen herausnehmen, mit Folie abdecken und warm stellen. Dann den Fond passieren und um die Hälfte reduzieren, bis er einen kräftigen Geschmack bekommt.

Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen, grob würfeln, mit Salz würzen und mit Zitronensaft einreiben. In einen Topf mit Siebeinsatz über Dampf weich garen und ausdampfen lassen. Noch heiß mit 80 g Butter, Salz und Pfeffer pürieren. Die Schale der Minikarotten mit einem Messer abschaben, die Karotten in Salz-Zucker-Wasser blanchieren, herausnehmen und vor dem Anrichten in übriger Butter schwenken und würzen. Die Kalbsbäckchen in der reduzierten Sauce erwärmen, das Selleriepüree ebenfalls erhitzen. Püree mit Kalbswangen anrichten, die Karotte an das Fleisch legen und mit Sauce beträufeln.

Frank Buchholz am 23. Dezember 2013