

Kalb-Vögerl mit Pfifferlingen, Kartoffel-Limetten-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

80 g eiskalte Hähnchenbrust	4 dünne Scheiben Kalbfleisch	80 g eiskalte Sahne
$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	1 Zitrone	1 EL Kräuter
mildes Chilisalز	Muskatnuss	

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Karotte	40 g Knollensellerie	50 g pürierte Tomaten
1 Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer
1 Zitrone	1 EL kalte Butter	1 TL Tomatenmark
75 ml kräftiger Rotwein	250 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
Wacholder	Piment	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

400 g mehlig. Kartoffeln	80 ml Milch	2 EL Butter
1 Limette	milde Chiliflocken	Muskatnuss
Salz		

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge	1 TL braune Butter	1 TL kalte Butter
mildes Chilisalز		

Für das Fleisch:

Für die Füllung die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und mit Chilisalز würzen. Einen Teller mit Frischhaltefolie bespannen oder mit einem Blatt Backpapier belegen. Die gewürzten Hähnchenfleischwürfel darauf verteilen und für 5 bis 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Die Sahne dazu stellen, damit beides wirklich eiskalt ist.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die eisgekühlten Hähnchenfleischwürfel in einen Blitzhacker geben, Senf und 1 Msp. Zitronenschale dazu geben und mit etwas Muskatnuss würzen. Kurz etwas mixen, bis das grob gemixte Fleisch anfängt, zu binden. Dann $\frac{1}{3}$ der Sahne dazu geben und untermixen. Ein weiteres Drittel der Sahne untermixen, dann die restlich Sahne mit den Kräutern untermixen.

Das Kalbsfleisch zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers leicht plattieren. Die Fleischscheiben so mit der Farce bestreichen, dass die Ränder frei bleiben. Die Längsseiten ein wenig nach innen schlagen, dann vom schmalen Ende her fest aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken. In einer Pfanne scharf anbraten.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen und in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, Sellerie, Schalotte und Karotte darin bei milder Hitze etwas andünsten. Tomatenmark kurz mitdünsten, mit Wein ablöschen und sämig einköcheln lassen. Tomatenpüree und den Fond angießen, die Rouladen mit dem Lorbeerblatt, Piment und Wacholder einlegen und zugedeckt etwa 20 Minuten simmern lassen.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Nach etwa 15 Minuten Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und einen Steifen Zitronenschale einlegen.

Zum Schluss die Rouladen herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Schmorsauce auf ein Sieb gießen und etwas ausdrücken. Die Sauce in einer kleinen Pfanne oder einem kleinen Topf etwas einköcheln. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und tropfenweise in die köchelnde Sauce rühren, bis diese die gewünschte Bindung erhält.

Zum Schluss etwas kalte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Von den Rouladen die Nadeln entfernen und in der Sauce nochmals kurz erhitzen.

Für das Püree:

1 EL Butter in eine Pfanne geben und eine braune herstellen. Die Kartoffeln waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren, die Butter und die braune Butter untermischen.

Limettenschale abreiben und Püree mit Limettenschale, Salz, Chiliflocken und Muskatnuss würzen.

Für die Pfifferlinge:

Braune Butter in einer Pfanne herstellen. Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in brauner Butter anbraten, die kalte Butter hineinrühren und mit Chilisalz würzen.

Je zwei Rouladen mit etwas Sauce auf warmen Tellern anrichten. Nach Belieben je 1 Roulade schräg halbieren, um das Schnittbild zu sehen.

Das Püree daneben geben und die Pfifferlinge dekorativ auf dem Gericht verteilen.

Alfons Schuhbeck am 12. August 2022