

Kalb-Vögerl in Mostrahm mit grünen Dill-Nudeln

Für 4 Personen:

Für die Füllung:

50 g Lauch (hellgrün)	$\frac{1}{2}$ Karotte	50 g Knollensellerie
Salz	1-2 TL Dijon-Senf	2 EL Sahne
150 g Kalbsbrät	1 Msp. Zitronen-Abrieb	1-2 TL Petersilienblätter
mildes Chilusalz	Muskatnuss	

Für die Kalbsvögerl:

8 Scheiben Kalbfleisch (a 80 g)	Öl	2 Zwiebeln
1 Stange Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ Karotte	1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{4}$ l Most	100 g passierte Tomaten
1 Msp. Räucherpaprika	$\frac{1}{2}$ l Hühnerbrühe	50 g Sahne
1 Msp. geriebenen Knoblauch	1 Msp. geriebenen Ingwer	mildes Chilusalz

Für die Nudeln:

250 g grüne Bandnudeln	Salz	1 Lorbeerblatt
2 Scheiben Ingwer	1 halbierte Knoblauchzehe	1 kl. getr. rote Chilischote
2 Kardamomkapseln	$\frac{1}{2}$ TL Fenchel	80 ml Hühnerbrühe
1 EL Dillspitzen	Muskatnuss	1 EL kalte Butter

Für die Füllung Lauch, Karotte und Sellerie waschen bzw. schälen und fein würfeln. In Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Senf und Sahne unter das Kalbsbrät mischen, nach Belieben 80 g Kochschinkenwürfel dazugeben, alles mit Zitronenschale, Petersilie sowie je 1 Prise Chilusalz und Muskatnuss würzen. Das Fleisch zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit dem Plattiereisen dünn klopfen. Jeweils mit der Brätmasse so bestreichen, dass die Ränder frei bleiben. Die Längsseiten nach innen schlagen, dann die Rouladen jeweils von der Schmalseite aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Für die Sauce Zwiebeln und Karotte schälen, den Sellerie waschen, alles in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse mit dem Puderzucker in einem Topf ohne Fett andünsten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Den Most dazugießen. Die passierten Tomaten und das Räucherpaprikapulver hinzufügen und die Brühe angießen. Die Kalbsvögerl einlegen, mit einem passenden Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 50 Minuten weich dünsten. Dabei zwischendurch wenden.

Währenddessen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser mit Lorbeer, Ingwer, Knoblauch, Chilischote, Kardamom und Fenchel etwa 2 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben garen, dabei ab und zu umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, ganze Gewürze wieder entfernen. Zum Servieren die Nudeln in der Brühe kurz erhitzen und Dill, Muskatnuss und kalte Butter hinzufügen.

Die Rouladen aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, die Sauce durch ein Sieb passieren, das Gemüse dabei etwas durchdrücken. Die Sahne untermischen, die Sauce mit Knoblauch, Ingwer und Chilusalz würzen und die Kalbsvögerl darin nochmals erwärmen. Die Kalbsvögerl mit der Sauce auf vorgewärmte Teller setzen und die Nudeln daneben anrichten. Nach Belieben mit Dillspitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 27. Dezember 2020