

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Kalb

2008-2011

131 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Blanquette vom Kalb mit Butter-Nudeln	1
Blanquette vom Kalb	1
Blumenkohl polnisch mit gebratenem Kalb-Filet	2
Carpaccio vom Kalb mit Soja-Limonen-Butter und Koriander	3
Carpaccio vom Kalb mit Spargel-Vinaigrette	3
Carpaccio vom Kalb-Filet mit Steinpilzen	4
Cordon bleu	4
Cordon-bleu vom Milchkalb-Rücken mit Thymian-Jus	5
Crépinette vom Kalb-Filet, Minz-Spinat und Rotwein-Butter	6
Erbsen-Püree und Möhren-Gemüse mit Kalb-Steaks	7
Escalope vom Kalb-Filet mit Limetten-Spalten und Brokkoli	8
Fileto di vitello a limone	9
Frühsommerliche Kalb-Koteletts mit Safran-Butter	10
Gebratener Kopfsalat	11
Gebratener Spargel in Kräuter-Ei mit Kalb-Steak	11
Gebratener Steinpilz-Semmel-Strudel mit Kopfsalat	12
Gefüllte Kalb-Brust	13
Gefüllte Kalb-Koteletts mit Bratkartoffeln	14
Gefüllte Kalb-Piccata	15
Gefüllte Paprikaschote mit Kalb-Filet	16
Gefüllte Piccata mit lauwarmen Ofen-Tomaten	17
Gefüllte Zwiebeln auf Kalb-Steak	18
Gefüllter Kalb-Schwanz, Zwiebel-Püree, Stampf-Kartoffeln	19
Gefülltes Kalb-Filet im Kokos-Mantel	20
Gegrillte Kalb-Koteletts mit Oliven-Pfifferling-Gemüse	21

Gegrillter Spargel, Kalbfleisch-Röllchen, Parmesan-Soße	22
Gekochte Kalb-Brust mit Waldpilzen und Butter-Klößchen	23
Geschmorte Kalb-Haxe mit Rote-Bete-Spaghetti	24
Geschmorter Chicorée mit Kalbfleisch-Röllchen	25
Geschmorter Kalb-Tafelspitz	25
Geschnetzeltes mit Thymian und Rösti	26
Hamburger Kalb-Koteletts, Kopfsalat, Himbeer-Vinaigrette	26
Johanns Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln	27
Kalb-Blanquette mit Frühling-Gemüse	28
Kalb-Braten mit Gemüse-Viniagrette	29
Kalb-Bries-Strudel auf Feld-Salat	30
Kalb-Filet im Brot-Mantel mit Wirsing	31
Kalb-Filet im Rinder-Filet, Madeira-Spinat, Paprika-Creme	32
Kalb-Filet in der Bouillon mit Graukäse-Knödeln	33
Kalb-Filet in Zitronen-Zesten mit Karotten und Chicorée	34
Kalb-Filet Mignon mit Rosmarin-Mirabellen	35
Kalb-Filet mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Couscous-Salat	36
Kalb-Filet mit gebrannten Mandeln	37
Kalb-Filet mit Kräutern auf Kohlrabi-Nudeln	37
Kalb-Filet mit Mangold und Rosmarin-Kartöffelchen	38
Kalb-Filet mit Pfifferlingen und Rucola	39
Kalb-Filet mit Spargel und Karotten	39
Kalb-Filet mit Wasabi-Schaum auf Bohnen-Linsen Gemüse	40
Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto	41
Kalb-Filet Rumohr mit Pilzen und Gemüse-Nudeln	42
Kalb-Filet, Grammel-Kruste, Spitzkohl, Kartoffel-Strudel	43
Kalb-Geschnetzeltes mit Frühling-Gemüse	44
Kalb-Haxe mit Bohnen-Dill-Gemüse	45
Kalb-Käse mit Kartoffel-Frischkäse-Dip	46
Kalb-Koteletts auf Rucola-Salat mit Steinpilzen	47
Kalb-Koteletts mit Artischocken und Rucola	48
Kalb-Koteletts mit Frühling-Kräuter-Kruste	49

Kalb-Koteletts mit Waldpilz-Risotto und Blatt-Salat	50
Kalb-Krone mit Soße Bearnaise und Rosenkohl	51
Kalb-Medaillons in Kräuter-Ei-Hülle	52
Kalb-Medaillons mit Bandnudeln auf Zucchini-Ragout	52
Kalb-Medaillons mit Grünkohl und Kürbis-Paprika-Soße	53
Kalb-Medaillons mit Kräuter-Haube, Spargel-Spitzen	54
Kalb-Medaillons mit Sommer-Gemüse, Kartoffel-Mayonnaise	55
Kalb-Medaillons mit Trüffel-Rahm-Soße und Spaghetti	56
Kalb-Nierenbraten	56
Kalb-Rücken mit Roquefort gefüllt und gebratenen Birnen	57
Kalb-Rücken mit SalbeiParpadelle	58
Kalb-Rücken-Steak mit Taleggio	59
Kalb-Ragout im Yufka-Teig mit Möhren-Gemüse	60
Kalb-Rahm-Gulasch mit Butter-Nockerl	61
Kalb-Roulade mit Parmesan-Spinat gefüllt	62
Kalb-Rouladen mit Weichkäse und Champignons gefüllt	63
Kalb-Saltimbocca	63
Kalb-Schnitzel mit Sherry-Soße	64
Kalb-Schnitzel mit Speck im Petersilien-Mantel	64
Kalb-Schnitzel mit Ziegen-Frischkäse, gratiniert	65
Kalb-Schnitzel-Röllchen mit Ziegen-Frischkäse	66
Kalb-Steak mit Salbei und Birnen	67
Kalb-Steak mit Weintrauben-Soße und Pommes Dauphine	68
Kalb-Tafelspitz mit Kürbiskern-Mayonnaise, Bratkartoffeln	69
Kalbfleisch im grünen Bohnenkern-Sud	70
Kalbfleisch mit Anchovis-Soße	71
Kalbfleisch-Küchle Cordon bleu	72
Knusper-Schnitzel mit warmem Kartoffel-Pfifferling-Salat	73
Kräuter-Involtini mit Polenta	74
Kräuter-Schnitzel mit Ofen-Tomaten	75
Kräuter-Schnitzel, Würfel-Kartoffeln, Gurken-Quark-Dip	75
Ménage a trois aus Kalb-Filet mit Rahm-Spinat	76

Marinierter Tafelspitz	77
Medaillons vom Kalb mit Soße béarnaise und Baby-Möhren	78
Medaillons vom Kalb mit Trüffel-Rahm-Soße und Spaghetti	79
Millefoglie vom Kalb-Rücken mit Steinpilzen, Bohnen	79
Nudeln mit Nuss-Soße und Kalb-Piccata	80
Original Züricher Geschnnetztes mit Berner Rösti	80
Ossobuco mit Polenta und Schmortomaten	81
Ossobuco mit Safran-Risotto	82
Ossobuco	83
Paprika-Geschnnetztes vom Kalb mit Nudeln	83
Paupiette aus dem Rücken auf Zitronen-Risotto	84
Piccata milanese mit Spaghettoni	85
Piccata vom Kalb auf Spinat	86
Pochiertes Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Morchel-Rahm	87
Pot au feu vom Kalbfleisch mit Gemüse	88
Pot au feu von der Kalb-Haxe und Tafelspitz	88
Rohmariniertes Kalb-Filet grün-gelb-rot-braun	89
Roll-Bohnen mit Kalbfleisch-Röllchen	90
Rosa gebratener Kalb-Tafelspitz	91
Salat von rohem und gekochtem Spargel mit Kalb-Steaks	91
Saltimbocca mit Parma-Schinken	92
Scaloppine al Masala	92
Schnelle Kalb-Filet-Pfanne	93
Spargel im Kalbskopf-Sud	94
Spargel-Salat mit Orangen-Vinaigrette und Kalb-Steaks	95
Tafelspitz und Rote-Bete-Salat	96
Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettich-Soße	97
Tranchen vom Kalb-Rücken und Brotchip-Kräuter-Lasagne	98
Vitello Tonnato 'Spezial'	99
Vitello Tonnato	99
Vitello tonnato	100
Wiener Schnitzel in zwei Variationen	100

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat	101
Wiener Schnitzel mit Schmorgurken	102
Wiener Schnitzel	102
Züricher <i>Geschnetzeltes</i> mit Spargel-Rösti	103
Züricher <i>Geschnetzeltes</i>	104
Zauberhaftes Kalb-Filet, Cranberrys, Frühsommer-Risotto	105
Zigeuner-Schnitzel	106
Zitronen-Nudeln mit feinem Kalb-Ragout	106
Zitronen-Saltimbocca, Kresse-Spargel, neue Kartoffeln	107
Zweierlei Kalb-Filet vom schwarzen Trüffel	108
Index	109

Blanquette vom Kalb mit Butter-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Blanquette:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g Kalbsschulter
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 TL Mehl
300 ml Weißwein	300 ml Kalbsfond	60 g Karotte
60 g Sellerie	60 g Lauch	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1/2 Bund Blattpetersilie	150 ml Sahne
je 1 Prise Curry, Zucker		

Für die Nudeln:

ca. 150 g Hartweizenmehl	1 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl zum Ausrollen
1-2 EL Butter		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Kalbfleisch in große Würfel schneiden und in einem Schmortopf mit Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Gericht sollte hell bleiben und nicht bräunen. Alles salzen und pfeffern, mit 1 TL Mehl bestäuben und mit Wein und Kalbsfond aufgießen. Karotte, Sellerie, Lauch schälen bzw. waschen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit Lorbeerblatt und Nelken das Ganze zugedeckt ca. 1 Stunde bei milder Hitze weich dünsten. Für die Nudeln das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Steifen schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken. Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Soße im offenen Topf sirupartig einkochen, die Sahne zufügen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Zucker abschmecken und Petersilie untermischen. Ragout mit den Nudeln anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 08. Dezember 2010

Blanquette vom Kalb

Für 2 Personen

1 Zwiebel	300 g Kalbfleisch vom Hals	2 EL Butter
1 EL Mehl	100 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
150 g Crème double	Salz, Pfeffer	100 g Karotten in Würfeln
100 g Erbsen (TK)	3 EL Brühe	3 Stiele glatte Petersilie

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Kalbfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen, die Kalbfleischwürfel zugeben und einige Minuten mitschwitzen. Leicht mit Mehl stäuben. Mit dem Kalbsfond ablöschen und mit dem Weißwein auffüllen. Die Crème double zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 25 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Erneut abschmecken. Die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter auslassen. Karotten und Erbsen in Butter mit wenig Brühe erwärmen. Das Kalbsblanquette auf einem Teller anrichten. Mit dem Gemüse bestreuen und mit der gehackten Petersilie garnieren. Dazu passt Safran-Reis.

Otto Koch Freitag, 16. April 2010

Blumenkohl polnisch mit gebratenem Kalb-Filet

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet, 700 g	30 g Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
0,5 Knolle Knoblauch	1 Zweig Thymian	Salz
Pfeffer		

Blumenkohl:

1 Blumenkohl, ca. 900 g	Salz
-------------------------	------

Soße:

2 Schalotten	300 g Champignons, braun	50 g Butter
150 ml Kalbsfond (Glas)	150 ml Schlagsahne	1 – 2 TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	3 Stiele Petersilie, glatt
100 g Butter	20 g Semmelbrösel, fein	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Butterschmalz dem Thymian, dem Rosmarin und der Knoblauchknolle von allen Seiten zwei Minuten anbraten. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden fünf Minuten ruhen lassen.

Blumenkohl:

Blumenkohl putzen und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen.

Soße:

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Thymianblätter von einem Zweig abstreifen und klein hacken, unter die Soße mischen. Eier in kochendem Wasser neun Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Eiweiß hacken, Eigelb durch ein feines Sieb streichen. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Petersilienblätter hacken. Inzwischen Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Semmelbrösel darin unter Rühren goldgelb rösten. Zitronensaft und -schale, Petersilie und Eiweiß untermischen. Salzen und pfeffern. Blumenkohl abgießen, auf einer großen Platte anrichten, mit der Bröselbutter beträufeln und mit dem Eigelb bestreuen. Kalbsfilet in Tranchen schneiden, mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Zusammen mit dem Champignonrahm zum Blumenkohl geben und servieren.

Johann Lafer am 09. April 2010

Carpaccio vom Kalb mit Soja-Limonen-Butter und Koriander

Für 2 Personen

180 g Kalbsrücken	1 Limette	0,5 Bund Koriander
50 ml Sojasoße	80 g Butter	Rapsöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Kalbsrücken für ca. 20 Minuten in das Gefrierfach legen. Danach herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Das Kalbsfleisch in eine Klarsichtfolie wickeln und hauchdünn plattieren. Die Kalbsscheiben auf Tellern dicht nebeneinander legen und kalt stellen. Die Limette unter heißem Wasser abspülen, trocken tupfen und die Schale reiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen bis sie leicht bräunlich wird. Die Limettenschale sowie einen Esslöffel Limettensaft in die Butter geben. Die Sojasoße zugeben und mit Pfeffer würzen. Die warme Butter auf die Kalbfleischscheiben gleichmäßig verteilen. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und den Koriander frittieren. Das Kalbsfleisch gleichmäßig auf Tellern verteilen und den Koriander hinzugeben.

Steffen Henssler am 16. April 2010

Carpaccio vom Kalb mit Spargel-Vinaigrette

Für 4 Personen

Vinaigrette:

300 g Spargel, grün	300 g Spargel, weiß	6 EL Traubenkernöl
2 EL Weißweinessig	1 EL Kerbel, frisch	1 EL Estragon, frisch
1 – 2 TL Honig	Butter	Pfeffer
Meersalz		

Carpaccio:

400 g Kalbsfilet	4 EL Olivenöl
------------------	---------------

Anrichten:

2 EL Pinienkerne	50 g Parmesan, frisch gehobelt	Pfeffer
Meersalz		

Vinaigrette:

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, den weißen Spargel ganz. Die Enden abschneiden und in feine, schräge Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Traubenkernöl erhitzen und die Spargelscheiben so lange darin andünsten, bis sie bissfest gar sind. Das restliche Traubenkernöl mit Weißweinessig, etwas Butter und Kerbel und Estragon gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und zu den Spargelscheiben geben und unterheben.

Carpaccio:

Das Kalbsfilet etwa 30 Minuten vor der Zubereitung anfrieren. Vier Teller oder eine Anrichteplatte mit Olivenöl bepinseln. Das angefrorene Kalbsfilet mit einem scharfen Messer oder auf einer Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden, dann zwischen Klarsichtfolie legen und hauchdünn plattieren. Die Kalbsscheiben auf Tellern dicht nebeneinander legen und schön verteilen.

Anrichten:

Das Kalbs-Carpaccio mit Pfeffer aus der Mühle und Meersalz würzen. Die Pinienkerne in einer ungefetteten Pfanne rösten. Die Spargelvinaigrette auf dem Fleisch verteilen und mit Parmesan und Pinienkernen bestreuen.

Horst Lichter am 17. Juni 2011

Carpaccio vom Kalb-Filet mit Steinpilzen

Für 4 Personen

Für das Carpaccio:

400 g Kalbsfilet	50 ml hellen Kalbsfond	Saft einer halben Zitrone
3 – 4 EL kaltgepresstes Olivenöl	Salz, Pfeffer	1/4 Bund Kerbel
1/4 Bund glatte Petersilie	1 TL grobes Meersalz	

Für die Steinpilze:

400 g Steinpilze, klein	1 Schalotte	5 Stängel glatte Petersilie
2 EL Butter	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	1 Spritzer Zitronensaft	1 Bund Rucola
20 g Parmesan		

Das Filet in dünne Scheiben schneiden, zwischen Klarsichtfolie legen und behutsam etwas klopfen damit es sehr dünn wird. Die geklopften Scheiben einzeln auf einen Teller legen bis dieser komplett bedeckt ist. Aus Kalbsfond, Zitronensaft und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter unter die Vinaigrette mischen und die Sauce auf dem Carpaccio gleichmäßig mit einem Pinsel verteilen und zum Schluss mit Salzflakes bestreuen. Die Steinpilze sauber putzen. Die Schalotte schälen und würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Steinpilze zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Petersilie unterziehen. Den Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Auf das Carpaccio die lauwarmen Steinpilze verteilen und den Rucola daraufgeben. Parmesan darüber hobeln. Dazu passt geröstetes Kräuterbaguette.

Karlheinz Hauser Montag, 29. August 2011

Cordon bleu

Für 2 Personen

4 Blätter Salbei	1 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a 180 g
Salz, Pfeffer	2 Scheiben gekochter Schinken	2 Scheiben Emmentaler
Mehl	1 Ei	4 EL Butterschmalz
80 g Feldsalat	1 hartgekochtes Ei	1 Zitrone
3 EL Leinöl	eine Prise Zucker	

Salbeiblätter fein hacken. Das Brötchen grob würfeln und im Cutter fein zerkleinern. Die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinken, Käse und Salbei füllen und das Schnitzel fest zusammendrücken. Dann zuerst in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden. In reichlich Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldbraun braten und auf Küchenkrepp abtropfen. Salat gut waschen und abtropfen lassen. Das Eiweiß klein hacken. Das Eigelb zerdrücken, die Zitrone auspressen. Leinöl mit Zitronensaft, Eigelb, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Salat mit dem Dressing marinieren und das gehackte Eiweiß darüber streuen. Cordon-bleu mit dem Salat anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 28. Oktober 2009

Cordon-bleu vom Milchkalb-Rücken mit Thymian-Jus

Für 4 Personen

600 g Milchkalbrücken	160 g Schwarzwälder Schinken	160 g Emmentaler Käse
Salz, Pfeffer	ca. 2 EL Mehl	2 Eier
ca. 200 g Semmelbrösel	300 ml brauner Kalbsfond	3 Zweige Thymian
200 g Frühlingszwiebeln	250 g kl weiße Champignons	70 g Butter
Zucker	2 TL Zitronensaft	50ml Sonnenblumenöl
50 g Sahne, geschlagen	1 EL Kerbelblättchen	1 EL glatte Petersilie
1 Zitrone		

Das Fleisch in vier gleichgroße Stücke schneiden, diese in der Mitte einschneiden (nicht ganz durchschneiden), aufklappen und anschließend plattieren. Das aufgeklappte Fleisch komplett mit einer Scheibe Schinken belegen, darüber den Käse legen, zuklappen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, durch verquirltes Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren. Kalbsfond, bis auf 1 EL, in einen Topf geben. Thymianblätter abzupfen, zum Fond geben und etwas einkochen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, von der Wurzel an in 3 cm lange Stücke schneiden und halbieren. Die Champignons in dicke (ca. 5 mm) Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und glasig dünsten. Die Champignons zugeben, nochmals würzen, mit Zitronensaft abschmecken und gar ziehen. Die gefüllten Schnitzel in einer Pfanne mit 50 ml Sonnenblumenöl gleichmäßig von beiden Seiten anbraten. 50 g Butter zugeben und immer wieder mit der schäumenden Butter übergießen, bis sie knusprig braun gebacken sind. Kalte Butter und 1 EL braunen Kalbsfond an die Frühlingszwiebeln und Champignons geben. Geschlagene Sahne unterziehen und mit Kerbel und Petersilie verfeinern. Die Zitrone schälen und das Fruchtfleisch als Filets herauschneiden. Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, das Cordon-bleu darauf anrichten, mit Zitronenfilets und Kerbel garnieren sowie mit der Thymianjus vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 05. Mai 2008

Crépinette vom Kalb-Filet, Minz-Spinat und Rotwein-Butter

Für 4 Personen

Crépinette:

8 – 12 Blätter Spinat, groß	0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer
350 g Kalbsbrät	2 – 3 EL Sahne, kalt	1 TL Senf, scharf
1 Prise Koriander	4 Kalbsfilet a 40 g	3 – 4 EL Kräuter, (Petersilie, Kerbel)
Pfeffer	Cayennepfeffer	Muskatnuss
Zimt	Salz	

Spinat:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
300 g Blattspinat	1 Schalotte	1 TL Butter
3 EL Gemüsebrühe	1 EL Sahne	0,5 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	2 Scheiben Ingwer	1 EL Butter, braun
1 TL Minzeblätter	Muskatnuss	Pfeffer, schwarz
Salz		

Rotweinbutter:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 TL Puderzucker, gesiebt
200 ml Rotwein, kräftig	100 g Butter, sehr kalt	1 Scheibe Ingwer, frisch
1 Scheibe Knoblauch	Pfeffer	Salz

Den Dampfgarer auf 80 Grad vorheizen.

Crépinette: Die Spinatblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und leicht überlappend zu vier großen Kreisen auf ein Küchentuch legen. Ein zweites Küchentuch darüber legen und mit einem Rollholz glatt ausrollen, sodass der übrige Saft der Blätter von den Tüchern aufgesaugt wird. Die Knoblauchzehe und ein kleines Stück Ingwer fein reiben. Die Kalbsfarce mit der Sahne glatt rühren und mit Knoblauch, Ingwer, Senf, Koriander, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Salz und einer Prise Zimt abschmecken. Die Filetstücke in den frisch geschnittenen Kräutern wenden. Die Spinatmatte mit der Farce bestreichen und die Filetstücke darin einrollen. Mit jeweils einer Schicht Klarsichtfolie und Alufolie einrollen. Die Crépinette circa 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Dampfgarer garen.

Spinat: Einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone herausschneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Die Spinatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Brühe und Sahne mit den Zitruschalen, ausgekratzter Vanilleschote, Zimt, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und brauner Butter würzen. Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer entfernen. Den Spinat mixen. Die Minze in feine Streifen schneiden und unter den Spinat ziehen.

Rotweinbutter: Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und Zitrone herausschneiden. Den Puderzucker in einem Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, den Rotwein auf ein Drittel einköcheln. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücke unter ständigem Rühren unterschlagen. Ingwer, Knoblauch und die Zitruschalen kurz mitziehen lassen, wieder entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße darf nicht kochen.

Tipp: Das Gericht lässt sich noch durch Trompetenpilze und gehackte Pistazien aufpeppen.

Alfons Schuhbeck am 24. Juni 2011

Erbsen-Püree und Möhren-Gemüse mit Kalb-Steaks

Für 2 Personen

2 kg Erbsen in der Schote	2 EL Butter	ca. 4 EL Gemüsebrühe
40 ml Sahne	2 Zweige Estragon	Salz
2 Bund kleine Möhren	Zucker	150 g Kalbsrücken
Öl	ca. 1 EL kalte Butter	

Die Erbsen ausspülen und in einem Topf mit jeweils 1 EL Butter und Gemüsebrühe gar dünsten, 1/5 der Erbsen herausnehmen, den Rest mit Sahne aufgießen, erneut 5 Minuten kochen und pürieren. Den Estragon waschen, gut abtropfen lassen, zupfen und klein hacken. Das Püree mit Salz und Estragon abschmecken. Die Möhren schälen, dabei vom Grün ca. 5 cm stehen lassen, in einem Topf mit jeweils 1 EL Butter und ca. 3 EL Gemüsebrühe bei kleiner Hitze weich dünsten und mit Salz und Zucker abschmecken. Den Kalbsrücken in 2 Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne mit Öl je nach Dicke ca. 2 Minuten von jeder Seite braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Gemüsefond vom Möhrengemüse ablöschen und mit kalter Butter abbinden. Fleisch mit Püree und Gemüse anrichten und die Soße dazugeben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. Mai 2008

Escalope vom Kalb-Filet mit Limetten-Spalten und Brokkoli

Für 2 Personen

3 Stängel glatte Petersilie	120 g Steinchampignons	5 EL Butter
Salz, Pfeffer	2 Kalbsfiletmedaillons a 120 g	1 EL Mehl
400 g Brokkoli	2 Limetten	2 Schalotten
1 TL Olivenöl	80 ml Weißwein	50 ml Portwein
100 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	Cayennepfeffer
1 EL Puderzucker		

Petersilie abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Die Pilze putzen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. 3 EL Butter schaumig aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Blattpetersilie zugeben. Das Kalbsfilet zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren (es sollte nach dem Plattieren einen Durchmesser von ca. 12 cm haben), mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Die vorbereitete Butter auf die Fleischscheiben streichen, darauf die Pilze rosettenförmig legen. Dann die Fleischscheiben kurz kalt stellen. Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen, die Stiele in Form schneiden. Röschen und Stiele in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann die restliche Schale mit einem Messer wegschneiden, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist. Über einer Schüssel die Fruchtfilets herausschneiden und den austretenden Saft dabei auffangen. Für die Sauce die Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl farblos anschwitzen, mit Wein und Portwein ablöschen. Dann 1 Spritzer Limettensaft zugeben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Anschließend Geflügelfond und Sahne zugeben, nochmals etwas einkochen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmixen. In einer Pfanne etwas aufgefangenen Limettensaft und -schale mit etwas Wasser (ca. 30 ml) und Puderzucker karamellisieren, mit 1 TL Butter abbinden und die Limettenfilets in den Sirup legen. Brokkoliröschen und -stiele in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Die Fleischscheiben zuerst auf der Pilzseite in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldbraun anbraten, dann wenden und auf der Fleischseite fertig braten. Die Sauce in die Mitte des Tellers geben, Escalope aufsetzen, Brokkoli dazugeben, und den Teller mit den karamellisierten Limonenspalten garnieren.

Frank Buchholz Dienstag, 01. März 2011

Fileto di vitello a limone

Für 2 Personen

2 mittelgroße Kartoffeln	2 EL Olivenöl	Meersalz
1 Zweig Rosmarin	3 Schalotten	300 g Kalbsfilet
Pfeffer	3 EL Butter	1/8 l Kalbsfond
1 Zitrone	1/8 l trockener Weißwein	150 ml Sahne
150 g Blattspinat	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in einer kleinen Auflaufform mit etwas Olivenöl, Salz und Rosmarin im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten garen. Schalotten schälen und fein schneiden. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten. Zwei gewürfelte Schalotten dazugeben und mit anschwitzen. Mit dem Kalbsfond ablöschen, das Filet aus der Sauce nehmen und warm stellen. Den Kalbsfond in der Pfanne zur Seite stellen. Für die Sauce den Saft der Zitrone auspressen, in einem separaten Topf den Weißwein und den Zitronensaft um 3/4 einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und nochmals etwas einkochen lassen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Sauce mit dem mit Kalbsfond gelösten Bratensaft mischen, Petersilie zugeben und abschmecken. Restliche Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Den aus dem Filet ausgetretenen Saft zur Sauce geben. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, mit den Kartoffeln und dem Spinat anrichten. Mit der Sauce übergießen.

Otto Koch Freitag, 05. August 2011

Frühsommerliche Kalb-Koteletts mit Safran-Butter

Für 4 Personen

Kalbskotelett:

4 EL Honig, flüssig	3 EL Olivenöl	4 EL Zitronenthymian
4 Kalbskoteletts, a 250 g	Meersalz	

Grillgemüse:

300 g Bohnen, fein	2 Knollen Knoblauch, frisch	1 Zitrone, unbehandelt
250 g Zucchini	1 Paprika, orange	1 Paprika, rot
1 Schote Vanille	Olivenöl	Meersalz

Safran-Butter:

150 g Butter	2 g Safran	Meersalz
Safran-Fäden		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Kalbskotelett:

Honig, Olivenöl und gehackten Zitronenthymian vermischen, Fleisch damit einreiben. 20 Minuten marinieren. Auf jeder Seite drei Minuten braten, salzen. Im vorgeheizten Backofen zu Ende garen.

Grillgemüse:

Bohnen in Olivenöl zehn Minuten braten, salzen und warm stellen. Knoblauch vierteln und die Zitrone in Schnitze schneiden, zusammen circa fünf Minuten braten. Zucchini längs halbieren und in Stücke schneiden. Beide Paprikasorten quer in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Zucchini, aufgeschlitzte Vanilleschote und Paprika zu dem Knoblauch und den Zitronenschnitzen geben und fünf Minuten weiter braten, salzen. Die Vanilleschote wieder entfernen.

Safran-Butter:

Butter schaumig schlagen. Safran und Salz begeben. Auf Backpapier Rosetten spritzen, kühl stellen. Fleisch mit Gemüse anrichten, Safran-Butter darauf geben, mit Safran-Fäden bestreuen.

Andreas C. Studer am 22. Mai 2009

Gebratener Kopfsalat

Für 2 Personen

1 Kopfsalat	100 g Kalbsrücken	6-8 Blätter Frühlingsrollenteig
Salz	3 Zweige Thymian	3 Stiele Minze
2 EL Butter	1 Schalotte	ca. 100 ml Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	100 g saure Sahne	Pfeffer
evtl. 1 TL Mehlbutterm		

Vom Kopfsalat die äußeren unschönen Blätter entfernen. Den Salatkopf am Stück waschen und gut trockenschütteln. Je nach Größe den Salat vierteln oder achteln, dabei die Blätter möglichst am Strunk lassen. Den Kalbsrücken in sehr dünne Scheiben schneiden. Jede Fleischscheibe auf je ein Blatt Frühlingsrollenteig legen, salzen, einige Thymianblätter darauf streuen und 2-3 Minzeblätter darauf legen. Alles flach einschlagen (nicht aufrollen). In einer großen Pfanne 2 EL Butter schmelzen, die Salatviertel vorsichtig nebeneinander einlegen, salzen und bei geringer Hitze ganz langsam braten. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Mit dem Salat mit braten. Fleischpäckchen in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig ausbraten. Wenn die Schalotte weich ist, Salat mit Zitronensaft ablöschen und Saure Sahne angießen. Die Salatviertel herausnehmen und auf Teller anrichten. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit Mehlbutterm binden. Mit den Fleischpäckchen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. Juni 2009

Gebratener Spargel in Kräuter-Ei mit Kalb-Steak

Für 2 Personen

600 g Spargel	1 EL Butter	Pfeffer, Salz
1 Prise Puderzucker	4 Eier	2 EL gehackte Kräuter
2 Kalbssteaks a 150 g	1 EL Butterschmalz	

Der frischen Spargel wird gewaschen und geschält. Die holzigen Enden werden abgeschnitten. Butter in eine Pfanne geben, für die man einen dicht schließenden Deckel besitzt. Butter erwärmen und den Spargel hineingeben. Bei sehr kleinem Feuer so braten, dass die Butter nicht verbrennt. Wenig pfeffern und leicht mit Salz und Puderzucker bestreuen. Den Grill im Backofen vorheizen. Die Eier mit dem Schneebesen schaumig schlagen, die Kräuter untermengen, salzen. Sind die Spargelstangen weich evtl. die Hitze erhöhen, falls sich Saft aus dem Spargel auf dem Pfannenboden gesammelt hat. Ist alle Flüssigkeit eingekocht, das Eier-Kräutergemisch über den Spargel gießen und die Pfanne kurz unter die Grillschlange im Backofen geben. Die Steaks plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Kräuterspargelstangen mit den Kalbssteaks anrichten. Sehr gut passen dazu neue Kartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 29. April 2009

Gebratener Steinpilz-Semmel-Strudel mit Kopfsalat

Für 4 Personen

Strudel:

0,5 Zitrone, unbehandelt	200 g Steinpilze, fest	1 – 2 TL Butter, braun
0,25 Bund Petersilie	100 g Toastbrot, entrindet	100 ml Milch
1 Ei	6 EL Portwein	0,5 TL Senf, scharf
1 Prise Majoran	300 g Kalb-Brät	1 EL Butter, braun
Butter für die Ringe	Kümmel, gemahlen	Pfeffer schwarz
Chilipulver, mild	Muskatnuss	Salz

Kopfsalat:

2 Kopfsalatherzen	8 Radieschen	2 Eier
80 ml Brühe	2 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
50 g Sauerrahm	Salz	Pfeffer
Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Strudel:

Schale von der Zitrone abreiben. Die Steinpilze gründlich putzen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze rundherum ein bis zwei Minuten anbraten. Die Petersilie fein schneiden und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel und einer Messerspitze Zitronenabrieb würzen und auskühlen lassen. Den Portwein bis auf ein bis zwei Esslöffel einköcheln und auskühlen lassen. Das Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden. Kalbsbrät mit der Milch, Ei, Senf und Portwein glatt rühren. Die Steinpilze mit den Toastbrotwürfeln hinein rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Chili würzen. Eine Terrineform mit Klarsichtfolie auslegen, die Steinpilzmasse einfüllen und die Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Die Form stürzen und den Strudel in Scheiben schneiden. In brauner Butter auf beiden Seiten anbraten.

Kopfsalat:

Den Kopfsalat waschen und trocken schleudern. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Eier zehn Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und vierteln. Brühe mit Essig, Olivenöl und Sauerrahm aufmixen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit dem Dressing marinieren, mit Radieschen, Eiern und dem Strudel anrichten.

Alfons Schuhbeck am 27. August 2010

Gefüllte Kalb-Brust

Für 6-8 Personen

100 g Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel	30 g getrocknete Tomaten
2 Zweige Rosmarin	4 El Olivenöl	200 ml Sahne
1 Ei (Kl. M)	Salz	Pfeffer
100 g entsteinte grüne Oliven	4 Stangen Lauch	40 g kalte Butter
frisch geriebene Muskatnuss	250 ml Weißwein	1 Kalbsbrust ohne Knochen
5 El geriebener Parmesan		

Brötchen würfeln. Zwiebel und Tomaten fein würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken. 1 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Tomaten und Rosmarin kurz mitdünsten, Sahne zugießen. Leicht erwärmen und alles über die Brötchenwürfel verteilen. 5 Min. ziehen lassen. Ei, Salz und Pfeffer zugeben und alles mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Oliven grob hacken. Lauch putzen, in 4 cm lange Stücke schneiden und gründlich waschen. Den Lauch auf die Schnittflächen nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Die Hälfte der Butter in Flöckchen darauf verteilen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 150 ml Weißwein zugeben. An der schmalen Seite der Kalbsbrust mit einem scharfen, spitzen Messer eine Tasche hinein schneiden. Brötchenmasse hineinfüllen und die Kalbsbrust mit Hilfe von Zahnstochern oder Küchengarn (Dressiernadel) verschließen. Rundherum salzen und pfeffern. 3 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsbrust darin rundherum braun anbraten, dann auf den Lauch setzen und im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) im unteren Drittel ca. 3 Std. braten. Die Kalbsbrust aus der Auflaufform nehmen. Bratensaft mit dem 100 ml Weißwein in einen Topf geben und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Den Lauch mit Parmesan bestreuen und unterm heißen Ofengrill (240 Grad) 5 Min. überbacken. Oliven zur Soße geben. Restliche Butter bei milder Hitze mit dem Schneebesen unterrühren. Kalbsbrust in Scheiben schneiden. Mit Lauch und Olivensoße servieren.

Tim Mälzer am 23. 10. 2010

Gefüllte Kalb-Koteletts mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

4 Kalbskoteletts a 200 g	2 Schalotten	90 g Mangold
1 Tomate	1 Ei	1 Scheibe Toastbrot
1 TL Senf	1 EL Butterschmalz	400 g Kartoffeln
2 EL Butterschmalz	125 ml Kalbsfond	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in circa drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den Mangold vom Strunk befreien und fein hacken. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein hacken. Die Tomate halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Das Toastbrot ebenfalls in feine Würfel schneiden. Nun Mangold, Schalotten, Brotwürfel, Tomaten, Senf und das Ei in einer Schüssel gut vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse muss nach dem Vermischen schön fest sein. Die Kalbskoteletts taschenförmig aufschneiden. Die eben angerührte Masse gleichmäßig darin verteilen und jeweils mit einem Zahnstocher verschließen. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und darin die Kalbskoteletts von beiden Seiten scharf anbraten. Nun das Fleisch mit etwas Kalbsfond ablöschen und für circa zehn bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Einen weiteren Esslöffel Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten knusprig braun braten. Dabei die Pfanne nicht zu voll machen, stattdessen lieber in Portionen braten. Die Kartoffeln erst wenden, wenn sie an der Unterseite gebräunt sind. Erst zehn Minuten vor Ende der Bratzeit den Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Rosmarin hinzugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertigen Kalbskoteletts mit den Bratkartoffeln anrichten und servieren.

Horst Lichter am 06. November 2010

Gefüllte Kalb-Piccata

Für 4 Personen

800 g kleine Strauchtomaten	3 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 TL brauner Zucker	120 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
120 g Mozzarella	50 g getrocknete Tomaten in Öl	2 Stiele Basilikum
4 Kalbsschnitzel a 150 g	2 Scheiben Toastbrot	3 Eier
30 g Parmesan	2 EL Butter	1/2 Bund Schnittlauch
1-2 EL Sherryessig		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf einem Backblech oder einer Auflaufform verteilen. Schalotten und Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und zwischen den Tomaten verteilen. Mit braunem Zucker bestreuen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die vorbereiteten Tomaten ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Mozzarella in Würfel schneiden, getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel dünn plattieren, das geht am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Gefrierbeuteln. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, Mozzarella, getrocknete Tomaten und Basilikum jeweils auf einer Schnitzelhälfte verteilen, dabei ringsum einen Rand frei lassen. Die andere Fleischhälfte darüber klappen und die Ränder gut andrücken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot im Cutter fein zerhacken. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Parmesan fein reiben und mit den Brotbröseln unter die Eier mischen und alles gut verrühren. In einer Pfanne restliches Olivenöl und Butter erhitzen. Die Schnitzel durch die Eiermischung ziehen und im heißen Fett in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun braten. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Tomaten aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben, Schnittlauch untermischen und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbs-Piccata mit den Tomaten anrichten.

Cornelia Poletto Montag, 12. September 2011

Gefüllte Paprikaschote mit Kalb-Filet

Für 4 Personen

14 Schoten Paprika, rot	4 Zehen Knoblauch	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	40 ml Olivenöl	150 g Basmatireis
0,5 Bund Kerbel	700 g Kalbsfilet	1 TL Zucker
3 Schalotten	3 Zweige Basilikum	4 Kapernäpfel
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Dijon Senf	3 Eier
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	50 ml Olivenöl
1 Metallring (6 cm)	Öl für den Ring	Butterschmalz
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Von vier Paprikaschoten einen Deckel abschneiden. Diese Schoten zusammen mit vier weiteren vierteln, entkernen und auf ein Backblech geben. Knoblauch, Thymian und Rosmarin grob hacken und über den Paprikavierteln und Deckel verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten garen. Anschließend zwei Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, dann schälen. Basmatireis in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen. Mit einer Prise Salz und 400 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Bei milder Hitze quellen lassen, bis der Reis gar ist. Den Kerbel fein hacken und unter den Reis heben. Kalbsfilet klein hacken und mit einem halben Teelöffel Salz und Zucker gut vermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken, kalt stellen und zehn Minuten durchziehen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Vier Basilikumblätter beiseitelegen. Den Rest des Basilikums abrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Vier Kapernäpfel fein hacken. Die Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen. Das Fleisch mit Senf, einem Eigelb, Schalotten, gehackten Kapernäpfeln und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die restlichen sechs Paprikaschoten entkernen und in einer Saftzentrifuge entsaften, den Saft auffangen und in einem Topf erhitzen. Einen Metallring innen leicht einölen. Etwas Kalbstatar als Boden hinein geben. Mit zwei geschmorten Paprikavierteln bedecken. Eine Schicht Reis auf die Paprikaviertel streichen. Den Ring abziehen. Zuletzt mit dem geschmorten Deckel verschließen. Auf diese Weise drei weitere Tatarküchlein herstellen. Die Paprikatürmchen in tiefe Teller setzen. Den heißen Paprikasaft mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Olivenöl aufmixen. Den Saft heiß in die Teller gießen.

Johann Lafer am 19. November 2010

Gefüllte Piccata mit lauwarmen Ofen-Tomaten

Für 2 Personen

2 dünne Kalbsschnitzel a 150 g	1 Scheibe Toastbrot	400 g kleine Strauchtomaten
25 g getrocknete Öl-Tomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
60 g Büffelmozzarella	20 g Parmesan	2 Eier
10 g Butter	1 Stiel Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL Sherryessig	Olivenöl	1 TL brauner Zucker
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche auf einem Backblech verteilen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und zwischen den Tomaten verteilen. Das Ganze mit Olivenöl beträufeln und mit Zucker bestreuen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Backblech auf die mittlere Schiene in den Backofen legen und etwa zehn Minuten backen. Den Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, jeweils zwischen zwei aufgeschnittene Gefrierbeutel legen und mit einem Plattierisen dünn klopfen. Anschließend von beiden Seiten salzen und pfeffern. Den Mozzarella, die Tomaten und das Basilikum jeweils auf der einen Hälfte des Schnitzels verteilen und dabei ringsherum einen Rand lassen. Die andere Hälfte darüber klappen und an den Rändern gut andrücken. Den Parmesankäse reiben. Das Toastbrot entrinden, grob würfeln und in einem Zerkleinerer zu Bröseln verarbeiten. Die Eier in einer Schale verquirlen und anschließend mit dem Parmesan und den Toastbröseln vermengen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die gefüllten Schnitzel durch die Eiermischung ziehen und in das heiße Fett geben. Beide Seiten bei mittlerer Hitze jeweils drei bis fünf Minuten goldbraun braten. Die Hälfte des Schnittlauchs in feine Röllchen schneiden. Die Tomaten-Schalotten-Mischung aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch unterheben und das Ganze mit Essig, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Piccata auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den lauwarmen Ofentomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 21. Oktober 2011

Gefüllte Zwiebeln auf Kalb-Steak

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln	4 rote Zwiebeln, mittelgroß	10 g Ingwer
2 EL Butterschmalz	Salz	1 TL brauner Zucker
1 Prise Kreuzkümmel	1 Zweig Thymian	2 EL Butter
4 Kalbsrückensteaks a 90 g	250 ml Kalbs- oder Hühnerbrühe	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die roten Zwiebeln so schälen das die Wurzel dran bleibt. Oben einen Deckel abschneiden und das Innere der Zwiebel mit Hilfe eines kleinen Messers herausnehmen, so das maximal drei Schichten stehen bleiben. Das Innere der Zwiebel klein hacken, die Ingwerknolle schälen, fein hacken. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel und Ingwer darin braten. Mit Salz, braunem Zucker und Kreuzkümmel würzen. Thymianblätter abzupfen und zugeben. Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken, mit 1 EL Butter und gebratener Zwiebelmischung verrühren. Die ausgehöhlten Zwiebeln in Salzwasser blanchieren und rundherum in 1 EL Butterschmalz anbraten. Das Kartoffel-Püree in die Zwiebeln einfüllen und im Backofen warm stellen. Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Ebenfalls warm stellen. Den Bratenfond mit der Brühe ablöschen, kurz reduzieren lassen, mit 1 EL Butter binden und alles zusammen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. September 2009

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

Gefülltes Kalb-Filet im Kokos-Mantel

Für 4 Personen

1 Kalbsfilet, 700 g	4 Scheiben Speck	4 Aprikosen, getrocknet
1 TL Currypulver	0,5 Knolle Ingwer	80 g Mehl
2 Eier	100 g Sahne	80 g Kokosflocken
50 g Butterschmalz	5 Orangen	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	30 g Butter	150 g Perlgraupen
1 EL Pfefferkörner, grün	4 Zweige Koriander	Chili
Salz	Pfeffer, schwarz	

Das Filet in vier Medaillons schneiden und diese nochmals in der Mitte einschneiden, so dass man sie wie einen Schmetterling aufklappen kann. Die Aprikosen klein würfeln. Von der Ingwerknolle ein zwei Zentimeter langes Stück abschneiden, schälen und fein reiben. Aprikosen und Ingwer mit dem Curry mischen. Die Kalbsfiletscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und die Aprikosen auf einer Hälfte der Schmetterlingsfilets verteilen. Die andere Hälfte darüber klappen und die Ränder leicht andrücken. Mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Die Eier mit der Hälfte der Sahne verquirlen. Nun die Medaillons nur mit der Ober- und Unterseite zuerst in Mehl, anschließend in den mit Sahne verquirlten Eiern wenden und zuletzt in den Kokosflocken panieren. Die gefüllten Kalbsmedaillons in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die Schale der Orange fein abreiben. Die restlichen Orangen halbieren und den Saft auspressen. Gebraucht werden circa 300 Milliliter. Für die Graupen die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die übrige Sahne steif schlagen. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Perlgraupen darin ohne Farbe anschwitzen. Danach mit der Hälfte des Orangensafts ablöschen und unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Nach und nach den restlichen Orangensaft zugeben und dabei gelegentlich rühren. Den eingelegten Pfeffer zufügen und die Graupen mit Salz und Chili abschmecken. Zuletzt mit etwas geschlagener Sahne verfeinern. Die Orangen-Graupen auf Tellern verteilen und die Kalbsfiletscheiben darauf anrichten. Mit frischem Koriander garniert servieren

Johann Lafer am 30. April 2011

Gegrillte Kalb-Koteletts mit Oliven-Pfifferling-Gemüse

Für 2 Personen

2 Kalbskotelett, a 300 g	4 Scheiben Parma-Schinken	300 g Pfifferlinge
50 g gelbe Cocktailtomaten	50 g rote Cocktailtomaten	50 g schwarze Oliven
1 gelbe Paprika	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
20 g Butter	1 TL Akazienhonig	30 ml Rapsöl
60 ml Olivenöl	weißer Balsamico	Chili
Salz	schwarzer Pfeffer	

Das Fleisch waschen und trocknen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Thymian und den Rosmarin waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken. Anschließend eine halbe Knoblauchzehe und die Kräuter mit 20 Millilitern Olivenöl gut in die Koteletts einmassieren und jeweils mit zwei Scheiben Parma-Schinken umwickeln. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Pfifferlinge putzen, je nach Größe vierteln oder halbieren und in dem Rapsöl anbraten. Anschließend die Tomaten und die Oliven in die Pfanne geben, leicht anschwitzen und mit etwas Balsamico bianco abschmecken. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Honig abschmecken. Die Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel mit 30 Millilitern Olivenöl einpinseln und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fruchtfleisch fein Würfeln und in eine Schüssel geben. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem restlichen Knoblauch, einem Esslöffel Balsamico und zwei Esslöffeln Olivenöl zu den Paprikawürfeln geben. Anschließend die Salsa mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Kalbskoteletts von beiden Seiten jeweils fünf Minuten in der Grillpfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocknen, in feine Röllchen schneiden und zusammen mit der Butter unter die Pfifferlinge schwenken. Die gegrillten Kalbskoteletts mit dem Oliven-Pfifferlingsgemüse und der gelben Paprikasalsa auf einem Teller anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2011

Gegrillter Spargel, Kalbfleisch-Röllchen, Parmesan-Soße

Für 4 Personen

1 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	2 Schalotten
2,5 EL Butter	1 EL Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
6 getrocknete Tomatenfilets, in Öl	1 Ei	Salz, Pfeffer
450 g Kalbsfilet	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	200 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
1 Tomate	12 Stangen Spargel	Zucker
2 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	150 ml Sahne
1 TL Speisestärke	80 g Parmesan	

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, zusammen mit den Pinienkernen und Schalotten zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ei untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Das Kalbsfilet in 8 Medaillons von ca. 50 g schneiden. Kalbsfiletmedaillons mit einem Plattiereisen dünn plattieren (dies geht am Besten zwischen einem Gefrierbeutel), mit Salz und Pfeffer würzen. Dann dünn mit der Semmelmasse bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einer Pfanne mit backofengeeignetem Griff die Kalbfleischröllchen mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten garen. Für die Sauce den Kalbsfond mit dem Weißwein in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, die Haut abziehen, Tomate vierteln, die Kerne entfernen und feine Würfel schneiden. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit Salz, einer Prise Zucker, 1 TL Butter und 1 Spritzer Zitronensaft würzen und den Spargel darin ca. 6 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und mit einem Tuch gut trockentupfen. In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen und den Spargel darin braten, bis dieser eine schöne braune Farbe hat. Die Tomatenwürfel zugeben und kurz mitschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Sauce die Sahne zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden. Parmesan fein reiben und unter die Sauce mixen. Mit Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Kalbsröllchen mit Spargel und Parmesansauce anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 16. Mai 2011

Gekochte Kalb-Brust mit Waldpilzen und Butter-Klößchen

Für 4 Personen

Kalbsbrust:

1,5 kg Kalbsbrust, mager	2,5 l Kalbsfond, hell	300 ml Silvaner, trocken
2 Lorbeerblätter	6 Nelken	2 Gemüsezwiebeln, klein
100 g Champignons, weiß	0,25 Knolle Fenchel	1 Stange Staudensellerie
1 Bund Estragon	5 Pimentkörner	1 EL Senfkörner
1 EL Pfefferkörner, weiß	1 TL Korianderkörner	

Crèmesoße:

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Wermut	400 ml Kalbsfond
200 ml Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Sahne, geschlagen
Meersalz	Pfeffer, weiß	frisch gemahlener weißer Pfeffer

Butterklößchen:

120 g Butter	3 Eier	1 TL Mehl
125 g Semmelbrösel, frisch	Pfeffer, weiß	Muskat
Meersalz		

Waldpilze:

200 – 300 g Waldpilze	Butter	Pfeffer
Salz		

Anrichten:

Estragon	Kapernäpfel
----------	-------------

Kalbsbrust:

Das Kalbfleisch in grobe Stücke schneiden und in den kalten Kalbsfond legen. Den Weißwein dazugeben. Die Flüssigkeit langsam zum Köcheln bringen, dabei immer wieder den weißen Schaum abschöpfen. Den Fenchel und Staudensellerie in Würfel schneiden. Die mit je einem Lorbeerblatt und drei Nelken gespickten Gemüsezwiebeln, die Champignons, den Fenchel, den Sellerie und den Estragon sowie die Gewürze (am besten in einen Teebeutel einwickeln) hinzugeben. Alles mindestens eineinhalb Stunden leise köcheln lassen, bis das Kalbfleisch weich ist. Das gare Fleisch aus dem Fond nehmen und sofort mit einem feuchten Tuch bedecken.

Crèmesoße:

Das Gemüse fein schneiden und in der frischen Butter kräftig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, danach mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert ist. Das Püree nochmals durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und die Soße nochmals kurz aufmixen.

Butterklößchen:

Die Butter schaumig rühren, bis sie ganz weiß ist. Ein Ei mit dem Handrührgerät einrühren. Dann eine kleine Prise Mehl dazugeben, dann das nächste Ei einrühren, wieder eine Prise Mehl dazugeben und das letzte Ei und Mehl einrühren. Die Semmelbrösel dazugeben, gut verrühren und mit etwas frisch geriebenem Muskat, Meersalz und Pfeffer leicht würzen. Aus dem Teig kleine Klößchen formen und in kochendes Salzwasser geben. Einmal aufkochen lassen, den Deckel auflegen und drei Minuten ziehen lassen. Eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben, den Topf wieder bedecken, das Wasser wieder aufkochen, drei Minuten ziehen lassen und erneut eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

Waldpilze:

Die Pilze putzen und in etwas Butter kurz anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Das Kalbfleisch in der weißen Crèmesoße langsam erhitzen, dann drei bis vier Fleischstücke in einen tiefen Teller geben. Die Butterklößchen abtropfen lassen und ebenfalls drei bis vier Stück pro Portion dazugeben. Die Pilze großzügig zwischen Fleisch und Klößchen verteilen. Das Fleisch und die Butterklößchen mit der kurz aufgemixten Soße nappieren. Jeden Teller mit Estragon und einigen Kapernäpfeln garnieren. Tipp Schneiden Sie das rohe Fleisch in großzügige Stücke – beim Kochen verliert es etwa 50 Prozent seines Umfangs. Sie können das Kalbfleisch auch mit kaltem Wasser ansetzen und den so entstandenen Kalbsfond nochmals auf die Hälfte einkochen, wenn Sie das gare Fleisch herausgenommen haben. Verwenden Sie bei den Butterklößchen keine fertig gekauften Semmelbrösel, sondern stets frische Brösel vom Bäcker oder selbst geriebene von den trockenen Sonntagsbrötchen.

Johannes King am 02. Dezember 2011

Geschmorte Kalb-Haxe mit Rote-Bete-Spaghetti

Für 2 Personen

1 Zwiebel	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Petersilienwurzel	1 kleine Kalbshaxe	Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
250 ml trockener Rotwein	250 ml brauner Kalbsfond	4 Wacholderbeeren
1 Knolle Rote Bete	3 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	2 Semmelknödel

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwiebel, Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und fein würfeln. Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Öl anbraten. Dann das gewürfelte Gemüse dazu geben und langsam weiter rösten, bis die Haxe und die Gemüse braun sind. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und dann alles mit Mehl bestäuben. Mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und zugeben. Im Ofen ca. 2 Stunden schmoren, während dieser Zeit immer wieder mit dem Fond aus dem Topf übergießen. Wenn die Haxe gar ist, sollte auch der Fond gut eingekocht sein. Die Rote Bete schälen und mit einem Spiralschneider in dünne lange Streifen schneiden. In einem Topf Pfanne mit 1 EL Butter die Streifen anschwitzen, Brühe angießen und zugedeckt ca. 5 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Semmelknödel in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten. Schalotte zugeben und noch einige Minuten braten. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch der Haxe vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Die entstandene Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Fleisch und Sauce anrichten, die gerösteten Semmelknödel mit den Rote Bete-Spaghetti dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 21. Januar 2011

Geschmorter Chicorée mit Kalbfleisch-Röllchen

Für 4 Personen

4 Chicorée	120 g Butter	1 Zweig Thymian
1 Spritzer Portwein, weiß	1 EL Puderzucker	Salz, Pfeffer
8 Kalbschnitzel á 60g	16 sonnengetrocknete Tomaten	2 Zweige Basilikum
4 Scheiben Parma-Schinken	8 Holzspieße	2 EL Olivenöl
250 ml Geflügelfond	1 Karotte	60 g Sellerie
1 Stange Lauch	1 EL Butter	50 ml Kalbsfond

Die Chicorée mit einem Messer vorsichtig vom Strunk entfernen, so dass die Blätter nicht beschädigt werden und zusammen halten. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Thymian, je einen Spritzer Portwein und Wasser, Puderzucker, Salz und Pfeffer hinzugeben. Chicorée mit dieser aromatisierten Butter in 4 Vakuumbutel geben und mit dem Vakuumiergerät zuschweißen. Die Beutel im Wasserbad bei 68 Grad 10 Minuten kochen. Für die Kalbsröllchen, die Kalbschnitzel plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit je zwei Tomatenfilets, Basilikumblättern und etwas Parma-Schinken belegen und einrollen, mit einem Holzspieß fixieren. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Röllchen anbraten und unter Zugabe von etwas Geflügelfond im Ofen bei 160 Grad ca.5-6 Minuten garen. Karotte, Sellerie und Lauch in kleine Würfel schneiden und in Butter und Olivenöl anziehen. Chicorée aus den Beuteln nehmen, halbieren, und auf das Gemüse setzen. Mit etwas Kalbsfond und der restlichen Flüssigkeit aus dem Beutel noch mal langsam mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten schmoren. Chicorée mit Gemüse und je zwei Kalbsröllchen anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 16. November 2009

Geschmorter Kalb-Tafelspitz

Für 4 Personen

200 g Perlzwiebeln	300 g Fingermöhren	200 g Kräuterseitlinge
1 Kalbstafelspitz (800 g)	Salz	6 El Öl
Pfeffer	1 Tl Zucker	400 ml Kalbsfond
150 ml Steinpilzbrühe		

Perlzwiebeln mit kochend heißem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen. Möhren mit einem Schwämmchen unter kaltem Wasser abscrubben. Das Grün bis auf 3 cm abschneiden. Perlzwiebeln schälen. Kräuterseitlinge in grobe Stücke schneiden. Kalbstafelspitz von Haut und Sehnen befreien. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer leicht einschneiden. Das Fleisch rundherum salzen. 4 El Öl in einem Bräter erhitzen und den Tafelspitz erst auf der Fettseite hellbraun anbraten, dann wenden und ebenfalls hellbraun braten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. 2 El Öl zugeben, Perlzwiebeln und Möhren darin 3 Minuten braten, dann die Pilze zugeben. Mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen. Mit dem Fond ablöschen. Fleisch auf das Gemüse setzen und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten garen. Bräter aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. Mit dem Gemüse und Steinpilz-Pesto servieren.

Tim Mälzer am 10. 04. 2010

Geschnetzeltes mit Thymian und Rösti

Für 2 Personen

300 g Kalbsfleisch	2 EL Erdnussöl	Salz und Pfeffer
2 EL Butter	1 Schalotte	100 ml Weisswein
100 ml brauner Kalbsfond	100 ml Sahne	1 EL gezupfter Thymian
2 cl Kräuterschnaps	400 g Pellkartoffeln	50 g Butterschmalz
1 EL Butter		

Für das Geschnetzelte das Kalbsfleisch in dünne Streifen schneiden, im heißen Erdnussöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen Teller geben. 1 EL Butter in die Fleischpfanne geben, die Schalotte schälen, fein hacken, ebenfalls mit in die Pfanne geben und mit dem Weisswein ablöschen. Kurz einreduzieren lassen und dann den Kalbsfond und die Sahne dazu geben. Aufkochen, etwas reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian und Kräuterschnaps dazu geben. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Masse mit Salz würzen, gut mischen, zu Küchlein formen und diese im heißen Butterschmalz braten. Wenn die untere Seite goldgelb gebraten ist, wenden, die andere Seite ebenfalls goldgelb braten und 1 EL Butter am Rand verteilen.

Monika Gysin Freitag, 20. Juni 2008

Hamburger Kalb-Koteletts, Kopfsalat, Himbeer-Vinaigrette

Für 2 Portionen

2 Kalbskoteletts	50 g Himbeeren, TK	1 Kopfsalat
6 Scheiben Lardo	50 ml naturtrüber Apfelsaft	2 Bio-Zitronen
50 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer
Zucker	Olivenöl	

Die Hamburger Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer heißen Pfanne in Olivenöl anbraten. Die Temperatur während des Bratens herunterregeln. Währenddessen die leicht angetauten Himbeeren in einer Schüssel mit einem Löffel zerdrücken. Mit dem Fond, Apfelsaft und dem Saft einer halben Zitrone verrühren. und drei Esslöffeln Olivenöl verschlagen. Die Himbeer-Vinaigrette einige Minuten durchziehen lassen und vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Zitrone in Scheiben schneiden und auf die Kalbskoteletts legen. Den Lardo mit in die Pfanne geben und diese für fünf Minuten in den Ofen schieben. Den Kopfsalat putzen und von den äußeren Blättern befreien. Den Salat teilen, beide Salatherz-Hälften auf zwei Teller legen und mit der Vinaigrette beträufeln. Die Kalbskoteletts mit dem Salat anrichten und den Lardo auf das Fleisch geben.

Steffen Henssler am 02. 12. 2011

Johanns Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, fest	3 Schalotten	1 Bund Petersilie, glatt
60 g Speck, durchwachsen	230 g Butterschmalz	50 g Butter, kalt
1 EL Pflanzenöl	4 Kalbsschnitzel, je 160 g	50 g Mehl
50 ml Schlagsahne	2 Eier (Kl. M)	150 g Semmelbrösel
1 Zitrone, unbehandelt	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln gründlich säubern und in einen Dämpftopf bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weich dämpfen. Anschließend gut auskühlen lassen und schälen. Zwei Stücke Frischhaltefolie mit einem Esslöffel Öl einpinseln. Die Kalbsschnitzel nacheinander zwischen den beiden Frischhaltefolien vorsichtig mit einem Plattireisen dünn, etwa drei bis fünf Millimeter, klopfen. Die Kalbsschnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anschließend in dem Mehl wenden und das überschüssige Mehl mit den Händen vorsichtig abklopfen. Die Sahne halbsteif schlagen. Die Eier und die Sahne in einer flachen Form mit einer Gabel verquirlen. Die melierten Schnitzel durch das verquirlte Ei ziehen und gut abtropfen lassen. Anschließend das Fleisch in den Semmelbröseln wenden. 200 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Die Schnitzel in dem heißen Butterschmalz schwimmend ausbacken. Damit die Panierung locker und wellig aufgeht, die Pfanne dabei vorsichtig schwenken oder das Fleisch mit dem heißen Fett begießen. Sobald die Unterseite goldgelb gebacken ist, das Schnitzel wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Die goldbraun gebackenen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Einen halben Bund Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Anschließend den Speck fein würfeln. Die geschälten Kartoffeln in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Das übrige Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Die Speckwürfel zugeben, unter regelmäßigem Schwenken der Pfanne anbräunen. Wenn der Speck goldbraun ist, die Schalotten zugeben und zwei bis drei Minuten mit braten lassen. Die kalte Butter in die Pfanne geben und die Bratkartoffeln damit glasieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie unterschwenken. Abschließend die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Schnitzel mit vier Blättchen Petersilie und vier Zitronenscheiben garnieren, mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 10. Dezember 2011

Kalb-Blanquette mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

1 Zwiebel	800 g Kalbsbrust	Salz
1 EL Butterschmalz	700 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
800 g Kartoffeln, fest	1 kg Erbsen in der Schote	50 g Zuckerschoten
1 Bund junge Möhren	3 EL Butter	1 Prise Zucker
400 g weißer Spargel	400 g grüner Spargel	1 TL Speisestärke
Pfeffer		

Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Kalbsbrust in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten, dann Kalbsfond angießen, Lorbeerblatt und Zwiebel zugeben und das Fleisch darin garziehen lassen. Es sollte nicht stark kochen, sondern eher siedeln. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Die Erbsen aus der Schote pulen. Zuckerschoten waschen. Möhren schälen und waschen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter, einer Prise Salz und Zucker zugedeckt weich dünsten. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelschalen mit Wasser aufsetzen, salzen und kurz (ca. 5 Minuten) kochen lassen, dann die Spargelschalen entfernen. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel der Stange schälen und die Enden abschneiden. Weißen und grünen Spargel im vorbereiteten Spargelwasser weich kochen (ca. 8-10 Minuten). Spargel herausnehmen und dann im Spargelwasser die Erbsen und Zuckerschoten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das weich gekochte Fleisch aus der Brühe nehmen und warmstellen. Das Lorbeerblatt entfernen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden, 1 EL kalte Butter unterrühren und abschmecken. Fleisch und Gemüse hübsch auf dem Teller anrichten und Sauce angießen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 15. Juni 2011

Kalb-Braten mit Gemüse-Viniagrette

Für 4 Personen

1 kg Kalbsschulter	Salz, Pfeffer	4 EL Pflanzenöl
2 Gemüsezwiebeln	1/4 Sellerieknolle	2 EL Honig
4 Lorbeerblätter	1 l Brühe	4 EL Balsamico-Essig
2 Fleischtomaten	1 rote Paprika	1 Gurke
2 Eigelb	2 TL scharfer Senf	2 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch		

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern und in einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Gemüsezwiebeln und Sellerie schälen, in feine Stücke schneiden, mit 2 Esslöffeln Honig und den Lorbeerblättern in den Bräter geben und glasig anbraten. Mit etwas Brühe ablöschen. Den Braten im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde schmoren und dabei nach und nach Brühe angießen, so dass der Braten immer fingerhoch im Fond liegt. Das Fleisch zwischendurch öfter wenden. Den gegarten Braten herausnehmen, den Fond durch ein feines Sieb passieren, dick einkochen und mit Essig abschmecken. Tomaten, Paprika und Gurke sehr fein würfeln. Eigelb, Senf, Olivenöl und Zitronensaft zu einer Vinaigrette verrühren, mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsewürfel damit marinieren. Schnittlauch fein hacken, den erkalteten Braten in feine Scheiben schneiden und mit der Gemüse-Vinaigrette anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 22. April 2009

Kalb-Bries-Strudel auf Feld-Salat

Für 4 Personen

Kalbsbriesstrudel:

200 g Weißwurstbrät	200 g Kalbsbrät	200 g Bries, gekocht
80 ml Sahne	150 g Totentrompeten	1 TL Chiliflocken, mild
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Petersilie	1 Blatt Strudelteig
2 – 3 EL Öl		

Dressing:

60 ml Gemüsebrühe	2 EL Portwein, weiß	1 TL Salz
1 TL Zucker	1 Msp. Cayenne	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	50 g Joghurt	50 g Sauerrahm
1 TL Senf, scharf	1 – 2 EL Rotweinessig	1 TL Balsamico, weiß
1 TL Sherry, medium dry	50 ml Öl	50 ml Olivenöl, mild
1 TL Walnussöl	200 g Feldsalat, klein	200 g Frühstücksspeck
Öl,		

Kalbsbriesstrudel:

Das Weißwurstbrät und Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren. Die Totentrompeten putzen und in etwas Wasser einlegen. Anschließend klein schneiden und zu dem Sahnbrät geben. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit etwas Muskatnuss, milden Chiliflocken, einer Messerspitze Zitronenabrieb und frisch geschnittener Petersilie würzen. Die Briesstücke grob würfeln und zugeben. Die Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen, die Teigmitte mit dem Brät etwa zwölf Mal sechs Zentimeter breit und etwa zwei Zentimeter hoch bestreichen. Die Teigenden darüber zusammenlegen und die Enden vorsichtig andrücken. Die Strudelpäckchen mit der Nahtseite nach unten bei milder Hitze im Öl in einer Pfanne in etwa vier Minuten hell bräunen, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls bei sehr milder Hitze etwa vier Minuten fertig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dressing:

Brühe mit weißem Portwein, Salz und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen, Cayenne hinzufügen, halbierten Knoblauch und Ingwer einlegen, auskühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Die Brühe mit Joghurt, Sauerrahm, Senf, Rotweinessig, Balsamico und Sherry mixen und dabei alle Ölsorten hineinlaufen lassen. Den Speck klein würfeln und in einer heißen Pfanne mit dem Öl kross anbraten. Den Feldsalat putzen und waschen. Den Strudel mit dem Feldsalat und Speckwürfeln auf Tellern anrichten.

Alfons Schuhbeck am 04. Juli 2008

Kalb-Filet im Brot-Mantel mit Wirsing

Für 4 Personen

Für das Kalbsfilet:

5-8 Scheiben Toastbrot	ca. 1 kg Kalbsfilet	Salz, Pfeffer
2 EL Pflanzenöl	1 Hähnchenbrustfilet	ca. 500 ml Sahne
1 TL Pastetengewürz	1 Spritzer Cognac	1/2 Kopf Spitzkohl
1 Kopf Wirsing	2 Schalotten	Muskat

Die Toastbrotsscheiben einfrieren. Das Kalbsfilet von Sehnen befreien und rund zuschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum kurz und heiß anbraten, dann 10 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und kurz im Tiefkühler anfrieren. In einem Mixer Hähnchenbrust mit ca. 150 ml Sahne und dem Pastetengewürz sowie Salz und Pfeffer und etwas Cognac zu einer geschmeidigen Farce verarbeiten. Den Spitzkohl in Blätter trennen, in Salzwasser kurz blanchieren und auf einem Tuch trocknen. Die Brotscheiben in der Mitte noch mal durchtrennen und auslegen, mit etwas Farce bestreichen, dann jeweils ein Spitzkohlblatt darauf legen und noch mal mit einer dünnen Schicht Farce bestreichen. Das Kalbsfilet drauflegen und alles gleichmäßig einwickeln. Den Backofen auf 180 Grad (Heißluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die fertige Roulade schön gleichmäßig in einer beschichteten Pfanne rundum goldbraun anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 15- 20 Minuten rosa garen. (Dabei die Gartemperatur mit einem Kerntemperaturfühler überprüfen. Die Innentemperatur darf 48 Grad nicht übersteigen, sonst ist das Filet nicht mehr rosa und wird trocken.) Filet herausnehmen und nochmals ca. 5 Minuten vor dem Anschneiden ruhen lassen. Den Wirsing in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren. Die Schalotten schälen, fein würfeln und zusammen mit dem Wirsing und der restlichen Sahne einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Wirsing mittig auf dem Teller anrichten. Das Kalbsfilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf dem Wirsing anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 04. Mai 2009

Kalb-Filet im Rinder-Filet, Madeira-Spinat, Paprika-Creme

Für 4 Personen

Paprikacreme:

4 Paprika, rot	3 Zehen Knoblauch	3 Zweige Thymian
50 ml Olivenöl	50 ml Kalbsfond	Zucker
Salz	Pfeffer	Chili

Kalbsfilet im Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	400 g Kalbsfilet	0,5 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 – 3 Blätter Salbei
1 EL Dijon-Senf	40 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Madeiraspinat:

4 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	30 g Butter
50 ml Madeira	50 ml Kalbsfond	200 g Spinatblätter, jung
Muskatblütensalz	Meersalz	Pfeffer
Chili	Kerbel zur Garnitur	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Paprikacreme:

Die Paprika waschen, vierteln und entkernen. Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit den Paprikavierteln und Thymian auf einem Backblech verteilen. Etwas Olivenöl drüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken, leicht abkühlen lassen und schälen. Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit den geschälten Paprikas in einen Glasmixer geben. Zusammen mit Kalbsfond und dem restlichen Olivenöl fein pürieren. Das Püree in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und einer Prise Zucker abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Kalbsfilet im Rinderfilet:

Das Rinderfilet und Kalbsfilet längs aufschneiden und flach klopfen. Petersilie, Rosmarin, Thymian und Salbei trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Beide Fleischstücke dünn mit Senf bestreichen und mit Kräutern bestreuen. Das Kalbsfilet auf das Rinderfilet legen und zu einer Roulade aufrollen. Diese mit Küchengarn binden und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Roulade darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Roulade auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene circa 30 Minuten garen. Anschließend etwas ruhen lassen. Madeiraspinat: Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, mit Madeira und Kalbsfond ablöschen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Spinat putzen, waschen und gut trocken schleudern. In den Madeirasud geben und kurz unter schwenken. Spinat mit Muskatblütensalz und Pfeffer würzen. Das Küchengarn von der Rinderfiletroulade entfernen und das Fleisch in circa drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Paprikacreme und Spinat auf dem Teller anrichten. Fleisch darauf geben, mit grobem Meersalz und Chili würzen und mit einigen Kerbelblättchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Dezember 2009

Kalb-Filet in der Bouillon mit Graukäse-Knödeln

Für 4 Personen

600 g Kalbsfilet	1 Bund Salbei	1 l Kalbsfond, kräftig
1 Bund Suppengrün	10 Pfefferkörner, weiß	5 Pimentkörner
1 Bund Liebstöckel	1 Lorbeerblatt, frisch	50 – 100 ml Kalbsjus
200 g Weißbrot, altbacken	1 Zwiebel	40 g Butter
100 g Graukäse	100 ml Milch	2 Eier
20 g Mehl	200 g Sauerkraut	1 Bund Schnittlauch
Butter, braun	Pfeffer	Salz

Das Kalbsfilet salzen, pfeffern, dabei die Gewürze gut einreiben, mit Salbei belegen und mit einem Kochfaden binden. Kalbsfond mit grob geschnittenem Suppengrün, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Liebstöckel und Lorbeer aufkochen, eventuell nochmals kräftig nachschmecken. Einmal aufkochen, das Filet einlegen, dann 20 bis 25 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Dabei mehrmals drehen. Vom Feuer nehmen und noch zehn Minuten ruhen lassen. Die Hälfte des Pochierfonds durch ein feines Tuch passieren und mit der Kalbsjus kurz aufkochen. Eventuell abschäumen. Das Weißbrot klein schneiden. Die Zwiebel in der Butter andünsten. Den Graukäse in feine Würfel schneiden und die Milch zum Kochen bringen. Anschließend das Weißbrot, die Zwiebeln, die Käse-Milch-Masse, die Eier und das Mehl zu einem Teig kneten und etwas ruhen lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese in reichlich siedendem Salzwasser circa zehn Minuten kochen. Anschließend in brauner Butter von allen Seiten anbraten. Sauerkraut und fein geschnittenen Schnittlauch auf die vorgewärmten Teller verteilen. Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit den Knödeln in die Teller geben. Die Bouillon angießen.

Kolja Kleeberg am 25. Februar 2011

Kalb-Filet in Zitronen-Zesten mit Karotten und Chicorée

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

800 g Kalbsfilet	1,5 Zitronen, unbehandelt	1,5 Limetten, unbehandelt
4 Sorten Pfeffer, geschrotet	Erdnussöl, geschmacksneutral	Meersalz

Chicorée:

2 Chicorée	Butter	Salz
Zucker		

Karotten:

8 Babykarotten	400 ml Karottensaft	200 ml Orangensaft
1 Zehe Knoblauch	Butter, kalt	Safran

Kalbsfilet:

Das Filet putzen, mit Öl bestreichen und auf einer heißen Grillplatte von allen Seiten grillen. Auf einer Arbeitsfläche Frischhaltefolie ausbreiten. Die Schale der Zitronen und Limetten abreiben. Nun großzügig Meersalz und den geschroteten Pfeffer verteilen. Das Kalbsfilet darauf legen und in der Frischhaltefolie einrollen. Nun zwölf Minuten im Dampf bei circa 90 Grad garen. Danach zehn Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Die Folie entfernen und das Filet portionieren.

Chicorée:

Den Chicorée putzen, in Scheiben schneiden und ihn in etwas Butter mit einer Prise Salz und Zucker braten.

Karotten:

Die Karotten putzen und in einer Pfanne kurz schmoren lassen. Mit Karotten- und Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Den Knoblauch kurz in der Soße ziehen lassen. Etwas kalte Butter und eine Prise Safran in die Soße geben.

© Spiegel TV infotainment

Lea Linster am 28. Januar 2011

Kalb-Filet Mignon mit Rosmarin-Mirabellen

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet	3 EL Butter, geklärt	6 Zehen Knoblauch
1 Strauß Thymian	2 dl Kalbsjus	Salz
Pfeffer		

Mirabellen:

400 g Mirabellen	2 EL Butter	3 EL Zucker
1 Zitrone	0,5 Bund Rosmarin	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet schnüren, damit es eine schöne Form behält. Salzen und pfeffern. In einer Pfanne die gekläarte Butter erhitzen und das Kalbsfilet darin gut anbraten. Knoblauch und Thymian dazu geben und tüchtig mit der Butter übergießen. Das Filet etwa acht Minuten lang anbraten und dann in für zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Anschließend auf einem Tortenrost ruhen lassen. Den Kalbsjus erhitzen und mit dem Bratsaft vermischen.

Mirabellen:

Die Mirabellen entsteinen. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Mirabellen dazu geben, sautieren, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Einige Spritzer Zitronensaft und den Rosmarin dazu geben. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Lea Linster am 16. Juli 2010

Kalb-Filet mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Couscous-Salat

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

4 Kalbsfiletsteaks	1 EL Öl	400 ml Kalbsfond
1 EL Butter, kalt	Lavendelsalz	Salz
Pfeffer		

Couscous-Salat:

120g Couscous	130 ml Gemüsebrühe	1 TL Ras es hanout Gewürz
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	1 Orange, unbehandelt
2 EL Rosinen	2 EL Pistazien	4 – 5 EL Arganöl
Orangensaft	Minze	Salz
Chili		

Bohnen-Tomatengemüse:

300 g Bohnen, breit	4 Tomaten	150 ml Gemüsebrühe
1 Msp. Orangenabrieb	1 Msp. Zitronenabrieb	1 EL Butter, braun
1 Prise Bohnenkraut	Salz	Chili

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet in einer heißen Pfanne bei mittlerer Temperatur im Öl auf beiden Seiten braten. Im vorgeheizten Backofen auf ein Ofengitter legen, in etwa 40 bis 50 Minuten darin rosa durch ziehen lassen. Den Bratenansatz mit Kalbsfond ablöschen und einreduzieren lassen. Brühe immer wieder angießen und einreduzieren, bis die Soße braun wird. Die kalte Butter einrühren und mit Salz, Lavendelsalz und Pfeffer oder Chilisalz würzen, die Soße dabei nicht mehr kochen lassen.

Couscous-Salat:

Die Gemüsebrühe im Topf mit Ras es hanout, der halbierten Knoblauchzehe und Ingwerscheiben erhitzen, den Couscous zugeben und einige Minuten quellen lassen. Die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Etwa einen halben Teelöffel Orangenabrieb, Orangensaft, Rosinen und Pistazienkerne zugeben und mit Arganöl, Salz, Chili und etwa einem Teelöffel gehackter Minze abschmecken. Ingwerscheiben und Knoblauchzehe wieder entfernen.

Bohnen-Tomatengemüse:

Die Tomaten über Kreuz einschneiden und in kochendem Wasser etwa 30 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln und die Kerne raus schneiden. Die Tomatenzungen in grobe Würfel schneiden. Bohnen schräg in ein bis zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Bohnen mit der Brühe in einer Pfanne erwärmen, Bohnenkraut, Orangen- und Zitronenabrieb mit den Tomatenwürfeln zugeben und mit Salz und Chili würzen. Zum Schluss die braune Butter zugeben. Die braune Soße auf Teller geben, Bohnen-Tomatengemüse darauf geben und das Kalbsfilet auf das Gemüse setzen. Den Couscous separat in Schälchen servieren.

Alfons Schuhbeck am 22. August 2008

Kalb-Filet mit gebrannten Mandeln

Für 2 Personen

1 Schalotte	2 TL Butter	300 g Kalbsfilet
50 g gebrannte Mandeln	3 Scheiben Toastbrot	50 g weiche Butter
Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz	50 ml Kalbsfond
50 ml Sahne	1 Zweig frischer Majoran	400 g Spitzkohl
1 kleine Zwiebel		

Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Das Fleisch parieren, d.h. alle Sehnen und Fett entfernen, dann in zwei Medaillons schneiden. Die gebrannten Mandeln fein hacken (z.B. mit dem Blitzhacker oder Zauberstab). Toastbrot fein reiben. Die weiche Butter mit den Schalotten, Mandeln und dem Toastbrot gut vermischen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten, dann aus der Pfanne nehmen. Die Mandelmasse aufstreichen und ca. 7 Minuten im Ofen bei Oberhitze gratinieren, bis die Kruste schön goldbraun ist. Den Bratensatz in der Pfanne mit Kalbsfond ablöschen, Sahne zugeben und um etwa die Hälfte einkochen lassen. 1 TL kalte Butter untermischen und die Soße damit binden, mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Spitzkohl den Strunk entfernen, Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen, Spitzkohl zugeben und braun rösten. Spitzkohl mit den Kalbsmedaillons und der Soße anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. Dezember

Kalb-Filet mit Kräutern auf Kohlrabi-Nudeln

Für 4 Personen

1/2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel	4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon	700 g Kalbsfilet
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl	2 Kohlrabi
2 EL Butter	Zucker	50 ml Sahne
300 ml brauner Kalbsfond		

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln. 4 Kerbelzweige und 3 Thymianzweige zur Seite legen, die übrigen Kräuter fein schneiden. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Olivenöl einreiben. Dann in den geschnittenen Kräutern wenden, so dass es vollkommen mit Kräutern ummantelt ist. Das Fleisch in hitzestabile Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in Alufolie stramm einrollen. Die Kalbsfiletrolle im Wasserbad (etwa 90 Grad) 12 Minuten pochieren. (Im Kern sollte das Fleisch dann eine Temperatur von ca. 52 Grad haben.). Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Kohlrabi schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange Gemüsenudeln schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sahne zugeben und diese einkochen lassen. Kerbel fein hacken und darüber streuen. Kalbsfond mit Thymian aufkochen. Das Fleisch auspacken und aufschneiden. Auf Tellern mittig die Kohlrabinudeln anrichten darauf das Kalbsfilet anrichten und die Soße angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 22. März 2010

Kalb-Filet mit Mangold und Rosmarin-Kartöffelchen

Für 4 Personen

600 g Kalbsfilet, pariert	2 EL Butter	6 Schalotten
2 Zweige Rosmarin	450 ml Kalbsfond	250 ml Weißwein, trocken
300 g Kartoffelchen	1 Knolle Knoblauch	2 Zitronen
0,5 l Sahne	300 g Mangold, küchenfertig	2 EL Olivenöl
2 Bund Blattpetersilie	2 Zehen Knoblauch	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln gründlich abbrausen und je nach Größe vierteln ungeschält in eine kleine Auflaufform geben. Mit Salz würzen, die Rosmarinzwige ganz dazulegen oder auch einige Nadeln abzupfen und verteilen. Knoblauchknolle in der Mitte durchschneiden und auf die Kartoffeln legen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten garen. Die Kartoffeln nach dem Backen mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne durchschwenken. Kalbsfilet abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter auslassen und das Filet von allen Seiten schön braun anbraten. Zwischendurch vier fein gewürfelte Schalotten mit zu dem Fleisch geben und mit anbraten. Das Ganze mit 250 Milliliter Kalbsfond ablöschen und das Fleisch aus der Pfanne nehmen und circa zwölf Minuten im Backofen warm stellen. Den Saft der Zitronen auspressen. Nun den Weißwein und den Saft der Zitronen zum Bratensaft geben und um mehr als die Hälfte einreduzieren. Zum Schluss mit Sahne und dem restlichen Kalbsfond auffüllen und nochmals kurz einkochen lassen. Die fein gehackte Petersilie einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein gehackten Knoblauch und die restlichen fein geschnittenen Schalotten in einem Esslöffel Butter anschwitzen, den grob geschnittenen Mangold dazugeben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und zusammenfallen lassen. Das Filet in Scheiben schneiden. Den ausgetretenen Saft vom Fleisch noch mit zur Soße geben. Die Filetscheiben mit dem Mangold und den Kartoffelchen anrichten. Die Soße dekorativ drapieren.

Horst Lichter am 26. September 2008

Kalb-Filet mit Pfifferlingen und Rucola

Für 4 Personen

150 g Rucola	300 g Pfifferlinge	4 Medaillons vom Kalbsfilet a 120 g
Salz, Pfeffer	6 EL Olivenöl	12 Kirschtomaten
1/2 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	1 Limette
1 Schalotte	1 EL Butter	2 EL Balsamico
150 ml Kalbssoupe	alter Balsamico	

Den Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Rucola abspülen und trocken schütteln. Die Pfifferlinge mit einem Küchenmesser und Küchenkrepp sauber putzen. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Die Filets auf ein Backfengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten rosa garen. Kirschtomaten waschen und vierteln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen vom Zweig abstreifen. Von der Limette den Saft auspressen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Pfifferlinge zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und zum Schluss die fein geschnittene Petersilie und den Limettensaft unterziehen. Balsamico und 4 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing zum Rucola geben und gut miteinander vermischen. Tomatenhälften unterheben. Kalbssauce in einem Topf erwärmen. Rucolasalat auf Tellern anrichten, das rosa gebratene Kalbsfilet darauf setzen und die Pfifferlinge auf das Kalbsfilet und um den Rucola herum geben. Kalbssauce auf das Filet träufeln, nach Geschmack noch mit einem alten Balsamico beträufeln. Dazu passt sehr gut geröstetes Baguette.

Karlheinz Hauser Montag, 4. Juli 2011

Kalb-Filet mit Spargel und Karotten

Für 2 Portionen

400 g Kalbsfilet	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
500 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer
Olivenöl	6 Stangen grüner Spargel	4 junge Karotten
Salz	Pfeffer	20 g Ingwer
1 TL Zucker	20 ml Sojasauce	1 EL Honig
Olivenöl		

Das Kalbsfilet mit einem Faden zusammenbinden und an einem Holzlöffel festknoten. Dann Fond in einen Topf gießen und Pfeffer, Thymian, und Knoblauch hinzufügen. Das Fleisch in den Topf hineinhängen und garen.

Die ganzen Karotten mit einem Sparschäler abschälen, so dass man dünne Streifen erhält. Den Spargel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Thymian, den Spargel und die Karottenstreifen dazugeben. Den Ingwer schälen und in die Pfanne hineinreiben. Den Zucker über das Gemüse streuen und mit Sojasauce ablöschen. Abschließend den Honig darüber gießen und sofort anrichten. Das gegarte Kalbsfleisch aus dem Topf nehmen und auf dem Teller zum Gemüse anrichten.

Steffen Henssler am 30. 08. 2011

Kalb-Filet mit Wasabi-Schaum auf Bohnen-Linsen Gemüse

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

800 g Kalbsfilet 3 EL Olivenöl Salz
Pfeffer

Wasabischaum:

200 ml Sahne 2 EL Wasabi Paste 1 Limone
Salz Pfeffer

Bohnen-Linsen Gemüse:

1 Schalotte 200 g Linsen, rot 100 ml Gemüsefond
200 g Bohnen, grün Olivenöl Balsamico, alt

Den Backofen auf 160 bis 180 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Kalbsfilet mit Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Rundum circa fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen. (Die Kerntemperatur sollte 60 Grad betragen.) Danach zehn Minuten unter Folie ruhen lassen.

Wasabischaum:

Den Saft der Limone auspressen und die Schale abreiben. Sahne flaumig schlagen, mit Wasabi, Limonenabrieb- und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen-Linsen Gemüse:

Schalotte fein hacken, in Olivenöl andünsten. Linsen beigeben, kurz ansautieren, mit Gemüsefond ablöschen und 15 Minuten garen. Bohnen putzen, in vier Zentimeter Stücke schneiden und knackig blanchieren. Mit den gar gekochten Linsen mischen und mit wenig Balsamico abrunden. Gemüse anrichten, Fleisch in circa drei Zentimeter Scheiben schneiden, darauf anrichten. Wasabi-Sahne leicht erhitzen, mit Pürierstab aufschäumen, über das Fleisch nappieren. Eingekochten Gemüsefond darum sprengeln.

Tipp:

Als Beilage eignen sich auch sehr gut geschmorte Cherrytomaten.

Andreas C. Studer am 02. Oktober 2009

Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet mit Zitronensoße:

300 g Kalbsfilet	Salz, Pfeffer	2 EL Butter
3 Schalotten	1/8 l Kalbsfond	1/8 l trockener Weißwein
1 Zitrone	150 ml Sahne	1 Bund glatte Petersilie
150 g Blattspinat	2 EL Gemüsebrühe	

Für das Risotto:

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 EL Schalottenwürfel
100 g Risottoreis	ca. 250 ml heller Kalbsfond	50 ml trockener Weißwein
1 Msp Safran-Fäden	50 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Esslöffel Butter goldbraun anbraten. Die Schalotten schälen, fein würfeln. Ein Esslöffel Schalotten beiseite stellen. Die restlichen Schalotten zum Kalbsfilet geben und mitbraten. Wenn das Fleisch und die Schalotten Farbe genommen haben mit dem Kalbsfond ablöschen. Das Filet nun aus dem Fond nehmen und bei 75 Grad im Backofen warm stellen, damit das Filet schön rosa wird. In einem Topf Weißwein und den Saft einer Zitrone um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Die Sahne zu dem Bratenfond geben und ebenfalls einkochen lassen. Dann die Sahne-Soße mit der Weißweinreduktion vermischen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, fein schneiden und zu der Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat waschen und kurz blanchieren. Ein Esslöffel Butter in einem Topf auslassen und die restlichen Schalotten und den Spinat mit der Brühe erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Risotto eine Schalotte schälen, fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen und den Reis zugeben und glasig werden lassen. Mit dem Kalbsfond und dem Weißwein auffüllen, den Safran zugeben, sachte köcheln lassen und ständig rühren. Parmesan reiben, wenn der Reis bissfest ist, Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kontrollieren ob das Kalbsfilet zart rosa ist, eventuell noch etwas nachbraten. Den Saft des Filets zur Soße geben und aufmixen. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden und mit dem Spinat und der Soße anrichten. Das Safran-Risotto dazureichen.

Otto Koch Freitag, 14. August 2009

Kalb-Filet Rumohr mit Pilzen und Gemüse-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet:

50 g Trompetenpilze	2 große Steinchampignons	50 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
240 g Kalbsfilet (2 Stück a 120 g)	2 Scheiben luftgetr. Schinken	2 Eigelb
2 EL Milch	200 g Blätterteig	

Für die Gemüsenudeln:

150 g Lauch	1 Kohlrabi	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	80 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut
50 ml Portwein	250 ml Geflügelfond	80 g Sauerrahm
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Cayennepfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Trompetenpilze putzen. Champignonköpfe aushöhlen und die Haut abziehen. Die Champignon-Stiele und die Trompetenpilze fein schneiden. Blattspinat putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die gewürfelten Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Spinat ebenfalls zugeben, kurz mit anschwitzen und dann alles auskühlen lassen. Das Kalbsfilet in zwei Medaillons schneiden, diese leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schinken um das Fleisch wickeln. Die Pilz-Spinat-Masse abschmecken und 1 Eigelb untermischen. Diese Masse nun in die Pilzköpfe füllen, und diese auf die Medaillons legen. 1 Eigelb mit der Milch verquirlen. Den Blätterteig ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Aus diesem nun 2 Kreise mit ca. 15 cm Durchmesser und 2 Kreise mit ca. 22 cm Durchmesser ausstechen. Die kleineren Kreise mit verquirltem Ei bestreichen und die Medaillons aufsetzen, die größeren Kreise darauf legen und die Teigblätter gut andrücken. Die Teigoberfläche mit verquirltem Ei einstreichen. Die Fleischpäckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten garen. Lauch putzen, waschen und die Stange in ca. 8 cm lange Stücke teilen. Dann diese Stücke in dünne Streifen schneiden. Kohlrabi schälen und mit einem Sparschäler oder einem Spiralschneider in dünne Nudeln schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl farblos anschwitzen, mit Weißwein, Wermut und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit fast einkochen lassen. Dann Lauch – und Kohlrabinudeln zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und ca. 5 Minuten gar kochen. Den Sauerrahm zugeben und mit Zitronensaft würzen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Gemüsenudeln in die Tellermitte geben, das Kalbsfilet darauf setzen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 25. Oktober 2011

Kalb-Filet, Grammel-Kruste, Spitzkohl, Kartoffel-Strudel

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, vorw. fest	700 g Kalbsfilet	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian	1 Bund Petersilie, glatt
80 g Butter	30 ml Rapsöl	3 Eier
1 Muskatnuss	3 Strudelblätter	2 EL Milch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	100 g fetter Speck
1 Brezel, altbacken	1 Spitzkohl	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale waschen und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein würfeln und in 30 Gramm Butter glasig anbraten. Die Thymianblätter und die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend ein Ei trennen und das Eigelb mit einem weiteren Ei, den vorbereiteten Kräutern und der Schalotten-Mischung vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die übrige Butter zerlassen. Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Drittel der geschmolzenen Butter bestreichen. Die restlichen Blätter nacheinander darauf legen und jeweils ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Füllung in einem fünf Zentimeter breiten Streifen quer auf das untere Drittel des Teigs verteilen. Den Teig aufrollen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das letzte Ei trennen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Strudel damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 150 Grad backen (Umluft 130 Grad). Das Kalbsfilet in vier Stücke portionieren und in einer Pfanne in dem Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Dabei je zwei Thymian- und Rosmarinzweige mit in die Pfanne geben. Im heißen Ofen etwa 15 bis 20 Minuten garen. Den grünen Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen, bis die Würfel schön kross und goldbraun gebraten sind. Den Schnittlauch, bis auf ein paar Halme, in feine Röllchen schneiden. Anschließend den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in dem restlichen Fett der Grammel (Speckwürfel) anbraten, bis er leicht Farbe genommen hat. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt mit den Schnittlauchröllchen vermischen. Die Grammel auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Brezel klein hacken und mit den Grammeln vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem angebratenen Filet verteilen. Dieses im Backofen auf Grillfunktion kurz goldbraun überbacken. Den Kartoffelstrudel in Stücke schneiden und auf dem Spitzkohl anrichten. Jeweils ein Stück Kalbsfilet darauf geben und mit dem übrigen Schnittlauch garniert servieren.

Johann Lafer am 17. September 2011

Kalb-Geschnetzeltes mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

1 Bund junge Möhren	1 Kohlrabi	50 g Zuckerschoten
500 g Erbsen in der Schote	2 Frühlingszwiebeln	100 g Champignons
2 EL Butter	Salz, Zucker	500 g Kalbfleisch
1-2 EL Butterschmalz	1 TL Kartoffelstärke	250 ml Geflügelbrühe
200 ml Sahne	1 Spritzer Zitronensaft	

Die Möhren putzen bzw. schälen und halbieren. Kohlrabi schälen, in Scheiben und dann in Rauten oder in Halbmonde schneiden. Zuckerschoten waschen und in Rauten schneiden. Die Erbsen aus der Schale puhlen. Das weiße der Frühlingszwiebel fein schneiden, das Grün in feine Röllchen schneiden. Die Champignons vierteln. Möhren in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Kohlrabi zugeben mit Salz und einer Prise Zucker würzen und ca. 10 Minuten zugedeckt weich dünsten. (Dabei darauf achten, dass das Gemüse knackig bleibt.) In der Zwischenzeit das Fleisch entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden, salzen und in einer großen Pfanne mit 1-2 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Dann heraus nehmen und im Ofen bei 60 Grad warm stellen. Vorbereitete fein gehackte Frühlingszwiebeln und Champignons in der Fleischpfanne anschwitzen, Stärke darüber streuen und mit der Brühe ablöschen, gut verrühren. Mit Sahne auffüllen und leicht köcheln lassen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Grün der Frühlingszwiebeln zugeben und die Fleischscheiben wieder zugeben und alles durchschwenken. Vorsicht die Sauce darf nicht kochen wenn das Fleisch darin ist das wird sonst zu fest und trocken. Zum gedünsteten Gemüse die Erbsen und Zuckerschoten geben, kurz durchschwenken und abschmecken. Fleisch mit der Sauce anrichten, das Gemüse dazu reichen. Dazu passen neue gekochte Kartoffeln.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 13. April 2011

Kalb-Haxe mit Bohnen-Dill-Gemüse

Für 4 Personen

Kalbshaxe:

2 Zwiebeln	1 Karotte	120 g Knollensellerie
1 Kalbshaxe, ca. 3 kg	2 – 3 EL Öl	2 TL Puderzucker
150 ml Rotwein	1 EL Tomatenmark	500 ml Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt	0,5 Schote Vanille	1 TL Senfkörner
2 TL Korianderkörner	2 TL Kardamomkapseln, grün	2 TL Fenchelsamen
1 Zimtrinde	0,5 TL Pfefferkörner, schwarz	0,5 Zitrone
0,5 Orange	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Zweig Thymian	2 TL Speisestärke	1 Trüffel, schwarz
Pfeffer	Salz	

Bohnen-Dillgemüse:

200 g Bohnen, fein und grün	200 g Bohnen, breit	5 EL Gemüsebrühe
1 Zehe Knoblauch	0,5 Zitrone	100 g Kirschtomaten, klein
1 EL Bohnenkraut	2 EL Dillspitzen	Chilisalز, Salz

Kartoffeln:

1 Zehe Knoblauch	100 g Kartoffeln, klein	0,5 TL Kümmel
1 EL Butter, braun	1 TL Bratkartoffelgewürz	Chilisalز, Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Zwiebeln, Karotte und Knollensellerie schälen und klein schneiden. Die Kalbshaxe in einem Bräter in ein bis zwei EL Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und heraus nehmen. Das übrige Fett aus dem Bräter tupfen, Puderzucker hineinstäuben und darin hell karamellisieren lassen. Das Tomatenmark hinein rühren, anbräunen, mit der Hälfte des Rotweines ablöschen, sämig einköcheln lassen, den übrigen Rotwein angießen und ebenfalls einköcheln. Das Gemüse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im übrigen Öl glasig anschwitzen, in den Bräter geben, die Brühe angießen und die Kalbshaxe darauf setzen. Einen Deckel auflegen und mit mehrmaligem Wenden in viereinhalb Stunden im vorgeheizten Ofen weich garen. Nach zwei Stunden den Deckel abnehmen und die Kalbshaxe gelegentlich mit der Soße übergießen. Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und Orange herausschneiden. Die Kalbshaxe heraus nehmen, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in die Soße geben und die Soße etwas einreduzieren lassen. Die restlichen Gewürze einlegen und einige Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und das Gemüse dabei etwas mit durch drücken, mit Salz abschmecken. Nach Belieben mit etwas in Wasser glatt gerührter Speisestärke abbinden. Den Trüffel in kleine Würfel schneiden und in die Soße rühren.

Die Bohnen putzen, die breiten Bohnen schräg in circa drei Zentimeter lange Rauten schneiden, die feinen Bohnen halbieren. Beide in Salzwasser weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Kirschtomaten halbieren. Zwei Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Die Bohnen in etwas Brühe erhitzen. Die Knoblauchzehe schälen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Zitronenschalenstreifen zu den Bohnen geben. Die Kirschtomaten noch kurz erhitzen und mit Bohnenkraut, Dill und Chilisalز würzen.

Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser mit dem Kümmel in zehn bis 15 Minuten weich kochen. Anschließend gut auskühlen lassen und vierteln. In der braunen Butter anbraten und mit Knoblauch, Bratkartoffelgewürz und etwas Chilisalز abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 18. November 2011

Kalb-Käse mit Kartoffel-Frischkäse-Dip

Für 4 Personen

Kalbskäse:

4 Scheiben Kalbsrücken, a 120 g	100 g Bergkäse	100 g Harzer-Roller
1 TL Senf, scharf	100 g Meerrettich, am Stück	50 g Blattkräuter
4 EL Butterschmalz	2 Eier	2 EL Mehl
200 g Panko (japan. Paniermehl)	Salz	Pfeffer
Zucker		

Kartoffel-Frischkäse-Dip:

200 g Crème-fraîche	300 g Kartoffeln, fest	1 Limone, unbehandelt
1 Zweig Liebstöckl	Essig	Salz
Pfeffer	Zucker	Purple Curry

Kalbskäse:

Den Kalbsrücken auf circa einen Millimeter plattieren, salzen, pfeffern und leicht zuckern. Mit Senf einstreichen, Meerrettich darüber reiben und mit fein geriebenem Bergkäse, Harzer Roller und den Blattkräutern bestreuen. Sehr eng zusammenrollen. Der Durchmesser sollte einer Zeigefingerbreite entsprechen. Die Länge sollte 20 bis 25 Zentimeter betragen. Anschließend klassisch mit Mehl, Ei und Panko panieren und in der Pfanne in Butterschmalz etwa acht bis zehn Minuten goldgelb ausbraten.

Kartoffel-Frischkäse-Dip:

Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Crème-fraîche, Salz, Zucker, Pfeffer, etwas Purple Curry, einen Schuss Essig und Schale und etwas Saft der Limone miteinander vermengen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit dem Liebstöckl in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffelwürfel zu dem Frischkäse-Dip geben und mit dem gebratenen Kalbskäse servieren.

Stefan Marquard am 14. November 2008

Kalb-Koteletts auf Rucola-Salat mit Steinpilzen

Für 4 Personen

200 g Rucola	500 g frische Steinpilze	3 Schalotten
1/4 Bund glatte Petersilie	4 Kalbskoteletts a 250 g	Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1-2 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico
1 TL Senf	1 EL Butter	1 Spritzer Zitronensaft
Steakpfeffer		

Rucola waschen, trocken schütteln, die Stiele entfernen und Rucola zupfen. Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Die Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben und je nach Größe die Pilze halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. In einer Grillpfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Koteletts bei hoher Hitze gleichmäßig von beiden Seiten anbraten, dann Hitze reduzieren und Steaks rosa garen. Rosmarin, Thymian und die Knoblauchzehe mit die Bratpfanne geben. (Oder Öl mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian mischen. Steaks darin wenden, abtropfen lassen und auf den Grill geben.) Für das Dressing 4 EL Olivenöl, Balsamico, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Die Steinpilze in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit die Butter und die Schalotten hinzufügen. Bei verminderter Hitze weitere 2 Minuten braten. Die gehackte Petersilie in die Pfanne streuen, die Pilze mit Salz und Pfeffer und etwas geriebenen Knoblauch würzen. Zum Schluss mit einem Spritzer Zitronensaft vollenden. Rucola mit dem Dressing marinieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Kalbskotelett darauf geben, die gebratenen Steinpilze um das Fleisch legen, mit dem Steakpfeffer vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 23. Juni 2008

Kalb-Koteletts mit Artischocken und Rucola

Für 2 Portionen

300 g Kalbskotelett	Butter	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Zweig Rosmarin	1 Zehe Knoblauch
1 Artischocke	1 Bund Rucola	2 EL dunkler Balsamico
Salz	Pfeffer	Chili
Olivenöl		

Den Ofen auf 120 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Das Kalbskotelett waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen und mit dem Fettrand des Koteletts einreiben. Das Kotelett mit dem Rosmarin und einer Knoblauchzehe scharf anbraten. Anschließend etwa 15 Minuten im Ofen garen. Den Stiel der Artischocke abschneiden und die Artischocke einschneiden. Die Blätter an der Seite entfernen, so dass nur das weiße Fleisch übrig bleibt und das Stroh auskratzen. Die Artischocke in feine, dünne Scheiben schneiden und in derselben Pfanne, in der das Kotelett gebraten wurde, anbraten. Etwas Olivenöl hinzugeben. Eine Zwiebel abziehen, grob schneiden und mit in die Pfanne geben. Den Rucola zupfen und zur Artischocke geben. Den Rucola über der Artischocke garen lassen und anschließend kurz schwenken. Abschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Chili leicht würzen. Das Ganze mit Balsamico ablöschen, etwas Olivenöl dazugeben und vom Herd nehmen. Das Kotelett mit den Artischocken und Rucola auf Tellern anrichten.

Tipp:

Falls das Fleisch nicht braun genug ist, etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, so dass die Butter braun wird. Das Fleisch darin kurz von beiden Seiten anbraten, bis es die gewünschte Bräune hat.

Steffen Henssler am 20. 10. 2011

Kalb-Koteletts mit Frühling-Kräuter-Kruste

Für 4 Personen

50 g Frühlingskräuter, gemischt	3 Scheiben Weizentoastbrot	150 g Butter, kalt
1 Ei	2 Karotten	2 Kohlrabi
3 Kartoffeln, festkochend	300 ml Kalbsfond	0,5 Bund Kerbel
4 Kalbskoteletts, a 180 g	2 EL Olivenöl	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Zehen Knoblauch	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Frühlingskräuter abbrausen, trockenschütteln und von groben Stielen befreien. Die Toastscheiben entrinden und die Rinde zusammen mit den Kräutern in einer Küchenmaschine fein mahlen. Das Ei trennen. 50 Gramm Butter mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen, die Kräuterbrösel und das Eigelb untermischen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben, drei Millimeter dünn ausrollen und im Kühlschrank fest werden lassen. Den Kohlrabi, die Kartoffeln und die Karotten putzen, waschen und in kochendem Wasser weich garen. Anschließend abkühlen lassen und mithilfe eines ovalen Kugelausstechers kleine Ostereier ausstechen. 30 Gramm kalte Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-, Kohlrabi- und Karottenkugeln darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Kalbsfond ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Koteletts waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von beiden Seiten drei Minuten anbraten. Die Thymian- und Rosmarinzweige sowie die Knoblauchzehen ungeschält zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingskräuterkruste aus dem Kühlschrank nehmen, auf die Größe der Koteletts zurechtschneiden und darauf legen. Anschließend in den heißen Ofen geben und goldbraun gratinieren. Nun den Gemüsesud mit der restlichen Butter binden. Den Kerbel abbrausen, trockenschütteln, die Blätter fein hacken und zuletzt unter das Gemüse mischen. Das Gemüse mit dem Sud auf tiefen Tellern verteilen und je ein Kotelett seitlich dazu platzieren.

Johann Lafer am 03. April 2010

Kalb-Koteletts mit Waldpilz-Risotto und Blatt-Salat

Für 4 Personen

4 Kalbskoteletts, a 250 g	1 TL Pfeffermischung, bunt	130 ml Olivenöl
3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchknolle, ungeschält
700 ml Gemüsefond	2 Schalotten	100 g Parmesan
250 g Risottoreis	150 ml Weißwein, trocken	400 g Waldpilze, frisch
100 g Butter (50 g kalt)	1/2 Bund Schnittlauch	200 g Blattsalat
30 ml Weißweinessig	1 TL Senf, mild	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchknolle halbieren. Die Pfeffermischung in einem Mörser zerstoßen. Die Kalbskoteletts mit der Pfeffermischung bestreuen und in 50 Milliliter Olivenöl wenden. Anschließend das Fleisch in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, zusammen mit dem Thymian, dem Rosmarin und der halbierten Knoblauchknolle. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Gitterrost legen. Im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Eine Fettfangschale unter den Gitterrost setzen, damit der Bratensaft aufgefangen wird. Den Gemüsefond aufkochen. Die Schalotten und zwei Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Anschließend 50 Gramm Parmesan fein reiben. 30 Milliliter Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin andünsten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazugeben und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch drei Mal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist (das dauert je nach Reissorte 18 bis 25 Minuten; das Reiskorn sollte nach Möglichkeit außen weich und innen einen leicht bissfesten Kern haben). Die Pilze putzen, mit einem Pinsel oder Küchenpapier säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. 50 Gramm weiche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 50 Gramm Parmesan mit einem Sparschäler fein hobeln. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und 50 Gramm kalte gewürfelte Butter untermischen. Den geriebenen Parmesan untermischen, damit das Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Die Pilze ebenfalls untermischen und mit Schnittlauch und Parmesanhobeln bestreuen. Die Salate putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Aus Weißweinessig, Senf und 50 Milliliter Olivenöl eine Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Zucker würzen. Den Salat damit marinieren. Die Koteletts auf Tellern anrichten und das Risotto mit dem Salat dazu servieren.

Johann Lafer am 10. Dezember 2011

Kalb-Krone mit Soße Bearnaise und Rosenkohl

Für 6 Personen

1 kg Kalbsrücken mit Knochen	Salz, Pfeffer	6 Schalotten
2 EL Butterschmalz	1/4 l Fleischbrühe	1/8 l Weißwein

Für den Rosenkohl:

1 kg Rosenkohl	2 EL Butter	1 TL Zucker
200 ml Kalbsfond	Salz, Pfeffer	

Für die Soße-Bearnaise:

1 Schalotte	1/2 Bund Estragon	6 zerstoßene Pfefferkörner
1 TL Essig	1 EL Weißwein	4 Eigelb
250 g Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Knochen des Fleischstücks sauber frei schaben, Fleisch salzen und pfeffern. Die Schalotten schälen und grob würfeln. Butterschmalz in einem backofengeeigneten Topf erhitzen. Die Schalotten zusammen mit dem Kalbsrücken von allen Seiten sanft anbraten. Mit Brühe und Weißwein ablöschen, aber nur so, dass höchstens ein halber Zentimeter Flüssigkeit den Topfboden bedeckt. Dann im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Sollte das Bratgut ansetzen, mit etwas Brühe den Bratensatz wieder lösen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, auf einen heißen Teller geben, mit Alufolie abdecken und mindestens 10 Minuten warm stellen. Den Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 5-8 Minuten blanchieren, abgießen und kalt abschrecken. Dann Butter und Zucker in einen Topf geben und kurz anschwitzen, den Rosenkohl zugeben, gut vermengen und den Kalbsfond angießen. So lange im offenen Topf garen, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Dann mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Schalotte schälen und fein hacken. Estragon waschen, trockenschütteln und bis auf zwei Zweige fein hacken. Die Estragonzweige mit den zerstoßenen Pfefferkörnern, Essig und Weißwein in einem Töpfchen kurz aufkochen. Dies ist die Reduktion für die Soße-Bearnaise. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Eigelb in einen Schlagkessel geben, die Reduktion durch ein Sieb passieren und dazugeben. Über dem heißen Wasserbad mit einem feindrahtigen Schneebesen aufschlagen bis alles dickflüssig ist. Den Schlagkessel vom Topf nehmen, immeriterrühren, damit sich die Topfwände etwas abkühlen. In einem dünnen Faden die Butter hineinträufeln. Mit Salz abschmecken und noch gehackten Estragon einstreuen. Das Fleisch tranchieren, aber nicht ganz durchschneiden, so dass die Fleischstücke unten noch zusammenhängen und oben die Knochen rausschauen. Alles kreisförmig zusammen biegen und die Knochen am jeweiligen Ende zusammenbinden, so dass es wie eine Krone aussieht. Auf einer Platte anrichten, in die Mitte das Gemüse geben. Die Soße extra dazu reichen. Das Fleisch am Tisch tranchieren. Dazu passt Kartoffelgratin.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Dezember 2009

Kalb-Medaillons in Kräuter-Ei-Hülle

Für 2 Personen

2 Kalbsrücken-Medaillons a 180 g	1/2 Bund Kerbel	
1/2 Bund Estragon	1/1 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie
2 Eier	Salz, Pfeffer	2 EL Mehl
30 g Butterschmalz		

Die beiden Kalbsrückensteaks von Fett und Sehnen befreien und leicht plattieren. Die Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden. Die Eier aufschlagen und die Kräuter unter die Eier mischen. Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Die Steaks durch das aufgeschlagene Kräuterei ziehen und vorsichtig in eine erhitzte Pfanne mit Butterschmalz legen. Von jeder Seite langsam 3 Minuten braten. Dazu passen gut Kartoffeln und ein frischer Endivien-Salat mit Dill und Joghurt.

Rainer Strobel Montag, 03. März 2008

Kalb-Medaillons mit Bandnudeln auf Zucchini-Ragout

Für 2 Personen

250 ml Kalbsfond, dunkel	100 ml trockener, kräftiger Rotwein	200 g lange Bandnudeln
2 Kalbsmedaillons a 100 g	Salz, Pfeffer	30 g Butter
500 ml Frittierfett	100 g Tomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zucchini	1 EL Petersilienblätter

Kalbsfond mit Rotwein aufsetzen und einkochen lassen. Die Bandnudeln al dente kochen und abgießen. Die Kalbsmedaillons würzen, langsam in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter anbraten und herausnehmen. Die Bandnudeln (wie ein Band um ein Päckchen) um die Kalbsstücke wickeln. Obenauf mehrere Nudeln wie eine Schleife legen und diese in der Mitte mit einem Zahnstocher befestigen. Die Päckchen kurz im heißen Fett ausbacken und wenn die Nudeln goldbraun sind, diese herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen. Die Tomaten und Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken, Zucchini waschen, in 5 mm große Würfel schneiden und in Butter mit den Schalottenwürfeln und Knoblauch anbraten. Tomatenwürfel zugeben, kurz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Die eingekochte Soße mit Butter aufmontieren. Die Kalbspäckchen auf dem Zucchini-ragout anrichten und mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 29. März 2008

Kalb-Medaillons mit Grünkohl und Kürbis-Paprika-Soße

Für 2 Personen

3 Medaillons vom Kalbfilet, 3 cm	300 g Grünkohl	1 rote Paprikaschote
150 g Muskatkürbis	125 ml Geflügelfond	1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer	1/4 TL Kurkuma	1 Msp. Räucherpaprika
1 Prise Zimtrinde	1 TL Öl	2 EL braune Butter
40 g kalte Butter	mildes Chilisalز	Salz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf die unterste Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne in wenig Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Anschließend auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa durchziehen lassen. Die Paprikaschote waschen, vierteln, entkernen, entstrunken und mit einem Sparschäler schälen, anschließend klein schneiden. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Den Kürbis und die Paprika in dem Geflügelfond mit Knoblauch und der Ingwerscheibe in einem Topf etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Anschließend das Kurkuma, Räucherpaprika und Zimt hinzufügen, die Soße pürieren, die kalte Butter einmischen und salzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Grünkohl waschen, die feinen Blätter von den harten Blattrippen zupfen, in dem Salzwasser etwa vier Minuten fast weich kochen, auf einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne die braune Butter erwärmen, mit dem Chilisalز würzen und die Kalbsmedaillons darin wenden. Die Kalbsmedaillons mit dem Grünkohl und der Kürbis-Paprika-Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 25. November 2011

Kalb-Medaillons mit Kräuter-Haube, Spargel-Spitzen

Für 2 Personen

6 Kalbsmedaillons, a 50 g	4 Kartoffeln, mittelgroß	2 Bund Spargel
6 Scheiben Toastbrot	3 EL Mandeln, gehobelt	1 EL Butterschmalz
4 EL Butter	1 EL mittelscharfer Senf	20 ml geröstetes Sesamöl
0,5 Bund Blattpetersilie	3 Zweige Estragon	2 Zweige Thymian
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Sesamöl hinzugeben und die Kalbsfilets darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend für 18 Minuten im Ofen rosa garen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Kartoffeln schälen, weich kochen, anschließend ausdampfen lassen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in grobe Würfel schneiden. Die Petersilie zupfen. Anschließend beides zusammen in einem Mixer zu einer hellgrünen Bröselmasse pürieren. Den Estragon und den Thymian zupfen, zur Kräutermasse hinzugeben und erneut pürieren. Die Kalbsmedaillons aus dem Ofen nehmen, auf einer Seite mit dem Senf bestreichen, die Brösel großzügig darauf geben und ein paar Butterflocken aufsetzen. Anschließend den Ofen auf die Grillfunktion stellen und die Medaillons leicht gratinieren. Einen weiteren Topf mit Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, von den unteren Enden befreien und im Wasser gar kochen. Die Butter in einem Topf schmelzen und den fertigen Spargel kurz in der zerlassenen Butter schwenken. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Mandelblättchen bei stetigem Rühren darin braun rösten. Anschließend etwas geröstete Mandeln mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Das Ganze zerstampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Spargelspitzen und dem Kartoffel-Mandelstampf auf Tellern anrichten und mit den restlichen Mandeln garnieren.

Alexander Herrmann am 04. Juni 2010

Kalb-Medaillons mit Sommer-Gemüse, Kartoffel-Mayonnaise

Für 2 Personen

1 Kalbsfilet, a 400 g	6 Scheiben Parma-Schinken, dünn	2 mehligk. Kartoffeln
1 gelber Paprika	1 roter Paprika	1 Zucchini
4 Strauchtomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
5 schwarze Oliven	1 EL Butter	220 ml Olivenöl
200 ml Gemüsefond	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
0,5 Bund Basilikum	schwarzer Pfeffer	Meersalz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in sechs gleichgroße Tranchen portionieren. Die Tranchen mit Salz und Pfeffer würzen und jede Tranche einzeln in Parma-Schinken einwickeln. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, die unwickelten Filets darin kurz von beiden Seiten anbraten und anschließend circa 20 Minuten im Backofen rosa garen. Die Strauchtomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, danach die Schale mit Hilfe eines Messers abziehen, die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Tomatenviertel sodann auf einen Teller geben, mit Olivenöl bepinseln und mit Meersalz bestreuen. Das Ganze dann bei 100 Grad Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten lang schmoren und kurz vor dem Servieren mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Für die Kartoffel-Knoblauch-Mayonnaise die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem kleinen Topf mit Wasser gar kochen. Für das Sommergemüse die gelbe und die rote Paprikaschote halbieren, die Hautseite mit Olivenöl bepinseln und auf ein Backblech setzen. Die Schoten im Backofen bei Grillfunktion auf oberster Schiene circa fünf Minuten schmoren, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen und die Paprikaschoten mit einem feuchten Tuch abdecken. Das Ganze circa fünf Minuten abkühlen lassen und anschließend die geschmorten Paprika vorsichtig schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Schoten in größere Rauten schneiden. Den Zucchini der Länge nach halbieren und in schräge Scheiben von einem halben Zentimeter Dicke schneiden. Die Schalotten abziehen, halbieren und in Längsstreifen von ebenfalls einem halben Zentimeter Dicke schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten, den Zucchini, den Knoblauch und die Thymianzweige darin anbraten. Anschließend die Paprika hinzugeben und alles einmal gut durchschwenken. Die Blätter vom Basilikum zupfen und in Streifen schneiden. Nun die schwarzen Oliven und nur die Stiele des Basilikums hinzugeben. Das Ganze in eine Schüssel füllen und mit dem Olivenöl großzügig beträufeln. Kurz vor dem Servieren die Thymianzweige und die Basilikumstiele entfernen, die Basilikumblätter sowie eine Prise Meersalz und Pfeffer hinzugeben. Das Gemüse aus der Schüssel nehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Den restlichen Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln noch kurz ausdampfen lassen. Die noch heißen Kartoffeln in ein hohes Gefäß geben, bis zur Hälfte mit dem Fond aufgießen, den Knoblauch hinzugeben und ein weiteres Viertel mit Olivenöl aufgießen. Das Ganze zu einer Mayonnaise pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nadeln vom Rosmarin zupfen. Kurz vor dem Servieren die Butter mit den Rosmarinnadeln in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Kalbsmedaillons von allen Seiten darin zwei Minuten anbraten, so dass der Parma-Schinken ganz leicht knusprig wird. Anschließend auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Sommergemüse dekorativ auf Tellern anrichten, die Strauchtomatenviertel daneben setzen, die Kalbsmedaillons in Parma-Schinken dazugeben sowie mit der Kartoffel-Knoblauch-Mayonnaise beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 26. August 2011

Kalb-Medaillons mit Trüffel-Rahm-Soße und Spaghetti

Für 2 Personen

4 Kalbsfiletmedaillons a 80 g	150 g Spaghetti	1 Schalotte
150 g Karotten	150 g Zucchini	0,5 Bund Basilikum
20 g Trüffelbutter	2 EL Olivenöl	80 ml Sahne
50 ml Weißwein	100 ml Kalbsbrühe	80 ml Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Karotten und die Zucchini putzen und beides der Länge nach in hauchdünne Streifen schneiden. Zweidrittel der Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Kalbsmedaillons waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons von jeder Seite scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons herausnehmen und in eine Auflaufform setzen. Die Trüffelbutterstückchen dazugeben und im Backofen acht Minuten weitergaren. Die Schalotten in dem Bratfett kurz andünsten, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Kalbfond aufgießen. Bei starker Hitze gut einkochen lassen. Die Karottenstreifen fünf Minuten und die Zucchiniestreifen zwei Minuten bevor die Nudeln gar sind, mitkochen. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Den Bratsud aus der Auflaufform zur Sauce geben. Die Sahne dazugeben und noch mal aufkochen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Basilikum dazugeben. Die Kalbsmedaillons auf einem Teller anrichten und die bunten Spaghetti dazugeben. Mit dem restlichen Basilikum garnieren und servieren.

Horst Lichter am 24. Juni 2011

Kalb-Nierenbraten

Für 4 Personen

300 g Kalbsknochen, gehackt	3 EL Speiseöl	2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün	1 kg Kalbsnierenbraten	Salz, Pfeffer
80 g Butter	300 ml Fleischbrühe	250 ml trockener Weißwein
1 Thymianzweig	100 ml Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen. Die Knochen mit etwas Öl in einem Bräter anbraten. Die Zwiebeln und das Suppengrün schälen, in Würfel schneiden und zu den Knochen geben. Den Braten von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in den Bräter geben und mit Butter belegen. Alles mit Brühe und Wein auffüllen, den Thymianzweig dazugeben und circa 2 Stunden im Ofen garen. Dabei den Braten zwischendurch immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen. Den gegarten Braten aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, Sahne dazugeben und auf 1/3 einkochen lassen. Abschmecken und mit Scheiben vom Kalbsnierenbraten anrichten. Dazu passen gut Serviettenknödel, Nudeln oder Kartoffel-Püree.

Rainer Strobel Montag, 25. Februar 2008

Kalb-Rücken mit Roquefort gefüllt und gebratenen Birnen

Für 2 Personen

4 Halme Schnittlauch	25 g frisches Weißbrot	60 g Roquefort
300 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	3 EL Butter
250 ml Milch	400 ml Kalbsfond	80 g Polentagrieß
1 Stängel Salbei	2 Birnen	Zucker

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Weißbrot fein zerreiben. Käse zerdrücken und mit Schnittlauch und Weißbrotbröseln mischen. Den Kalbsrücken parieren und vorsichtig von der Seite eine Tasche einschneiden, hier die Käsefüllung hineindrücken und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn die Öffnung verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer ofenfesten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundum anbraten. Eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben und das Fleisch im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Milch und 250 ml Kalbsfond angießen und aufkochen. Dann die Polenta unter Rühren einrieseln lassen, aufkochen und quellen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salbei abspülen, abtropfen lassen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälfte der Birnenviertel fein würfeln. In der Fleischpfanne die Birnenwürfel mit dem Salbei anbraten, 250 ml Kalbsfond angießen und etwas köcheln lassen. Die Birnenviertel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Die Birnensauce mit 1 EL kalter Butter binden. Das Fleisch aufschneiden und mit Polenta, gebratenen Birnen und der Sauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 14. September 2011

Kalb-Rücken mit SalbeiParpadelle

Für 2 Personen

1/2 Bund Salbei	200 g Hartweizenmehl	4 Eigelb
1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer	400 g ausgelöster Kalbsrücken
2 EL Pflanzenöl	2 Strauchtomaten	1 Limette
2 EL Butter	1 Zweig Thymian	80 ml Kalbsfond
10 Blätter Basilikum		

Den Salbei abspülen, trocken schütteln und einen Teil davon klein hacken Für den Nudelteig den Hartweizengrieß mit dem Eigelb, dem Olivenöl, einer Prise Salz und dem gehackten Salbei in einer Küchenmaschine solange kneten bis sich eine homogene Masse ergibt. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und daraus Parpadelle (mind. 1 cm breit herstellen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2). Die Kalbsrücken parieren und in 2 Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Steaks darin anbraten, dann für ca. 7-8 min bei 160 Grad im Ofen gar ziehen lassen. Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und dann sofort in Eiswasser geben, die Haut abziehen und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden. Limette dick schälen und Filets herauschneiden. Ein Esslöffel Butter erhitzen und die Tomaten- und Limonenfilets darin leicht anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf mit Wasser und Salz die Nudeln bissfest kochen und anschließend mit etwas Butter und den restlichen Salbei in einer Sauteuse abschmecken. Die Steaks kurz mit etwas Butter, Thymian und Kalbsfond in einer Pfanne aromatisieren. Die Nudeln auf einem vorgewärmten Teller mittig anrichten. Den Kalbsrücken anlegen und mit den Tomaten-Limonenfilets garnieren sowie mit dem Kalbsfond nappieren. Basilikum hacken und über die Nudeln geben.

Karlheinz Hauser Montag, 13. Juli 2009

Kalb-Rücken-Steak mit Taleggio

Für 4 Personen

200 g Rucola	3 Strauchtomaten	4 Kalbsrückensteaks
Salz	schwarzer Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl
1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund Thymian	2 Scheiben Toastbrot
3 EL Butter	200 g Taleggio	60 g Parma-Schinken
250 g Pfifferlinge	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte
1 Spritzer Zitronensaft	3 EL Olivenöl	2 EL Balsamico
1 Spritzer Hühnerbrühe	Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Rucola waschen und trocken schleudern. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz und scharf anbraten, herausnehmen und auf ein Backofengitter legen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. (1 Zweig Thymian für die Pilze zur Seite legen.) Das Toastbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb anbraten, herausnehmen und auf Küchentrepp legen. Taleggio und Parma-Schinken in Würfel schneiden. Kräuter, Brotwürfel, Käse und Parma-Schinken in einer Schüssel vermengen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Käsemischung mit einem Löffel gleichmäßig auf den Steaks verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garen. Die Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Pilze anbraten. Schalotte und Thymianzweig zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zuletzt die Petersilie untermischen. Aus Olivenöl, Balsamico, 1 Spritzer Hühnerbrühe, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette mischen. Rucola damit anmachen. Auf jeden Teller marinierten Rucola in die Mitte geben. Das gratinierte Kalbsrückensteak auf den Rucola setzen und mit den gebratenen Pfifferlingen und den Tomatenwürfel garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 13. September 2010

Kalb-Ragout im Yufka-Teig mit Möhren-Gemüse

Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 Möhren	100 g Sellerie
500 g Kalbfleisch	2 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	ca. 1 l Hühnerbrühe
2 gr. Blätter Yufkateig	ca. 50 g flüssige Butter	

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Möhre und Sellerie schälen und würfeln. Das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden. Fleisch in einem großen Topf mit 2 EL Butterschmalz scharf anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. (Die Fleischstücke sollten möglichst nicht übereinander liegen, wenn das Fleisch angebraten ist.) Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Zwiebel und Gemüse zugeben und mit anbraten. Dann soviel Brühe angießen, dass das Gargut zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder umrühren und evtl. noch etwas Brühe angießen. Wenn das Fleisch weich ist, dieses herausnehmen und warm stellen. Die Brühe im Topf zum größten Teil durch ein Sieb passieren und die Soße nochmals etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse mit der restlichen Flüssigkeit mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken, zuvor Lorbeer und Thymian entfernen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. 2 große Yufkateigblätter mit flüssiger Butter bestreichen, etwas Gemüsepüree und Fleisch darauf geben. Zu einer dekorativen Knolle verschließen, mit flüssiger Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten goldbraun backen. Die Päckchen auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren. Dazu passen gut grüne Bohnen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 30. September

Kalb-Rahm-Gulasch mit Butter-Nockerl

Für 4 Personen

1 kg Kalbsschulter	600 g Zwiebeln	ca. 50 g Butterschmalz
50 Tomatenmark	ca.100 g Paprika, edelsüß	20 ml Rotweinessig
1l Kalbsfond	15 g Gulasch-Gewürzmischung	1 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone, unbehandelt	Salz	100 ml geschlagene Sahne
4 altbackene Semmeln	ca. 1/2 l Milch	50 g Butter
Galgant und Muskat	2 Eier	1 EL Mehl

Für das Kalbsgulasch die Kalbsschulter parieren und in ca. 30 g schwere Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden, in Butterschmalz goldbraun rösten, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, alles durchrösten und mit Rotweinessig ablöschen. Kalbsfond dazu gießen, die Soße aufkochen lassen und die Gewürzmischung, eine angedrückte Knoblauchzehe und ca. 1 EL abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Das Fleisch dazu geben und in der Soße ca. 1 Stunde langsam und schonend garen. Das Fleisch mit einem Sieblöffel aus der Soße nehmen, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Soße bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen, mit Salz abschmecken, aufmixen und über das Fleisch geben. Das Gulasch in die Soße geben, kurz erhitzen und anrichten. Etwas geschlagene Sahne unter die Soße ziehen und diese über das Kalbsgulasch geben. Für die Butternockerl die Semmeln entrinden, in Milch einweichen, ausdrücken und durch ein Sieb passieren. Die Butter schaumig rühren, leicht salzen, mit wenig Galgant und Muskat würzen und dann nach und nach Eigelb und die passierten Semmeln zugeben. Etwas Mehl unterrühren, das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Aus der Masse ein Probenockerl abstechen, in kochendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und leicht simmernd ca. 6-8 Minuten garen. Sind die Nockerl zu fest noch etwas flüssige Butter in die Masse geben, sind sie zu weich noch etwas Mehl. Die restlichen Nockerl 6 - 8 Minuten garen, in kaltem Wasser abschrecken und mit dem Kalbsgulasch servieren.

Tipps:

Frisch angeschwenkte Pfifferlinge bringen zusätzliche köstliche Aromen mit ins Spiel.

Tomatenmark und Paprikapulver nicht zu lange mitrösten, sonst werden sie bitter.

Ist die Soße zu dünn, sollte sie nicht gebunden sondern nach dem Herausnehmen des Fleisches durch kräftiges Kochen konzentriert werden.

Gulaschkochen braucht Zeit – nimm sie dir!

Die Butternockerl kurz vor dem Servieren noch mal kurz im heißen Kochwasser ziehen lassen. So erhalten sie die typische und perfekte Konsistenz, die ein Butternockerl so unvergleichlich machen.

Butternockerl benötigen immer ausreichend Soße und passen z.B. gut zu Rehragout, Kalbsrahmgulasch.

Zu Kalbsgulasch passen gut SemmelSoufflé, Semmelknödel, Butter- oder Spinatspätzle, Tiroler Knödel oder Butternockerl.

Heino Huber Dienstag, 17. Juni 2008

Kalb-Roulade mit Parmesan-Spinat gefüllt

Für 2 Personen

100 g Spinat	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	30 g Parmesan	4 Kalbsschnitzel (á 80 g)
1 EL Butterschmalz	80 ml Fleischbrühe	1 Zweig Thymian
1 TL Speisestärke		

Den Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Schalotte schälen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, dann den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Parmesan fein reiben und unter den Spinat mischen. Die Schnitzel sehr dünn klopfen, dann muss man sie nicht mehr mit Faden oder Zahnstocher fixieren. Die dünnen Schnitzel leicht pfeffern, salzen und mit dem Spinat bestreichen. Zusammenwickeln. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlere Hitze die Rouladen von allen Seiten anbraten, dann zugedeckt ca. 10 Minuten weiter schmoren. Rouladen aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Brühe ablöschen, Thymianblätter einstreuen und kurz aufkochen. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, unter die Soße rühren und kurz aufkochen. Soße abschmecken. Rouladen mit der Soße anrichten. Dazu passen Gnocchi.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Oktober 2009

Kalb-Rouladen mit Weichkäse und Champignons gefüllt

Für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel, dünn	8 Sch Frühstücksspeck	1 Zwiebel, rot
100 g Champignons	150 g Roquefort	100 ml Kalbsfond
1 Bund Petersilie, glatt	2 EL Butterschmalz	500 g Kartoffeln, fest
2 Zucchini	1 Ei	50 g Mehl
2 EL Butter	4 Zucchiniblüten	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kalbsschnitzel abbrausen, trockentupfen, flach klopfen und jeweils mit einer Scheibe Frühstücksspeck belegen. Die Champignons putzen und den Roquefort in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen. Die Petersilienblätter abzupfen. Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken. Zwei Esslöffel Petersilie beiseite legen. Die Champignons zuerst in Scheiben, dann in Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, die Pilze hinzufügen und kurz mit anbraten. Nun die Petersilie unterrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Roquefortwürfel dazugeben, ganz kurz vermengen und die Masse sofort mittig auf den Kalbsschnitzeln verteilen. Die Rouladen seitlich einschlagen, aufrollen und mit Rouladennadeln oder Holzspießen befestigen und von außen mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne auslassen, die Rouladen bei mittlerer Hitze rundum anbraten und mit dem Kalbsfond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel und geringer Wärmezufuhr die Rouladen nun circa zehn Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und zusammen mit der ungeschälten Zucchini grob reiben. Die Kartoffeln und die Zucchini zusammen mit dem Ei, dem Mehl und der übrigen Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in der Pfanne erhitzen und je zwei Esslöffel Kartoffel-Zucchini-Teig pro Puffer hineingeben. Die Plätzchen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze circa vier Minuten braten. Die Rouladen aufschneiden und auf Tellern oder einer Platte anrichten, mit etwas Fleischsud beträufeln und mit den Kartoffel-Zucchini-Puffern servieren. Das Ganze mit Zucchiniblüten dekorieren und servieren.

Horst Lichter am 17. Juli 2010

Kalb-Saltimbocca

Für 4 Portionen

6 getrocknete Tomaten	3 Kalbsschnitzel (a 180 g)	1-2 Scheiben Speck
Salz	Pfeffer	6 Salbeiblätter
4-6 El Öl		

300 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, Tomaten darin 3 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Schnitzel quer halbieren, in einen Gefrierbeutel geben und dünn plattieren. Je 2 Speckscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und 1 Schnitzel daraufgeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 getrockneten Tomate und 1 Salbeiblatt belegen. Schnitzel zusammenklappen und fest zudrücken. (Nach Belieben mit Holzspießen verschließen.) Öl in einer großen (oder in zwei kleinen Grillpfannen) Grillpfanne erhitzen. Die gefüllten Schnitzel auf jeder Seite ca. 3 Min. braten. Mit den Linsen anrichten und sofort servieren.

Tim Mälzer am 12. 02. 2011

Kalb-Schnitzel mit Sherry-Soße

Für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel, je 80 g	8 Scheiben Serranoschinken	200 ml Kalbsfond
3 Stiele Salbei	1 Zweig Rosmarin	30 g Butter
2 EL Olivenöl	6 EL Sherry, medium	2 EL Mandelblättchen
800 g Brokkoli	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Den Brokkoli abbrausen und putzen. Anschließend die Brokkoliröschen in kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abschütten und beiseite stellen. Die Kalbsschnitzel flach klopfen und mit je einer Scheibe Serranoschinken, dem Rosmarin sowie den Salbeiblättern belegen. Das Ganze zusammenklappen, mit Zahnstochern feststecken und mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite etwa vier Minuten braten, danach herausnehmen und warm halten. Das Bratfett nun mit dem Kalbsfond und dem Sherry ablöschen und circa fünf Minuten einköcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandelblättchen in einer ungefetteten Pfanne rösten. Etwas Muskat reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Brokkoliröschen darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kalbsschnitzel mit dem Brokkoli auf Tellern anrichten, die Sherrysoße über das Fleisch träufeln und mit den gerösteten Mandelblättchen den Brokkoli garniert servieren. Dazu passt Reis.

Horst Lichter am 19. März 2011

Kalb-Schnitzel mit Speck im Petersilien-Mantel

Für 2 Portionen

1 kleiner Hokkaidokürbis	2 Kalbsschnitzel	2 Scheiben Speck
2 Eier	1 Zwiebel	1 Orange
1 Zehe Knoblauch	50 ml Weißweinessig	glatte Petersilie
2 TL brauner Zucker	1 Chilischote	1/2 TL Koriandersamen
1 Stange Zimt	Mehl	Salz
Pfeffer	Olivenöl	Butter

Den Kürbis halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Anschließend den Kürbis mitsamt der Schale in feine Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und den Kürbis hinzugeben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und ebenfalls hinzufügen. Anschließend mit dem Weißweinessig und dem Saft der Orange ablöschen. Die Koriandersamen zusammen mit der Chilischote und der Zimtstange in einem Teebeutel verschließen und im Topf mit kochen lassen. Das Ganze nun für circa 15 Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen. Den Speck auf das Kalbsfleisch legen und mit einem Plattierer ganz fein einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und eine Handvoll gezupfte Petersilie in einen hohen Becher geben und mixen, bis die Petersilie ihre grüne Farbe abgibt. Das Kalbsschnitzel mit dem Speck mehlieren und durch die Petersilienmarinade ziehen. Anschließend von beiden Seiten in einer Pfanne im heißen Öl braten. Das Schnitzel auf Tellern anrichten und das Chutney auf das Fleisch geben.

Steffen Henssler am 27. 10. 2011

Kalb-Schnitzel mit Ziegen-Frischkäse, gratiniert

Für 2 Personen

1/2 Fenchelknolle	1 Kohlrabi	1 Karotte
2 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe	1 Fleischtomate
2 Zweige Thymian	1 Stängel Blattpetersilie	4 Kalbsrückensteaks a 100 g
Salz, Pfeffer	1-2 EL Butterschmalz	150 g Ziegen-Frischkäse
2 EL geriebenes Weißbrot	grober schwarzer Pfeffer	

Fenchel, Kohlrabi und Karotte putzen bzw. schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse in einem Topf mit Butter anschwitzen, Gemüsebrühe angießen und ca. 10 Minuten dünsten. Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomate vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in dicke Streifen schneiden. Thymian und Petersilie fein hacken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz 3 Minuten von beiden Seiten braten, anschließend das Fleisch kurz ruhen lassen. Ziegen-Frischkäse mit Kräutern und Brotbröseln mischen. Die Masse auf die Fleischscheiben streichen und mit grobem Pfeffer bestreuen. Unter dem Grill kurz gratinieren. Tomatenstreifen unter das Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse zum Fleisch servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 08. Mai 2008

Kalb-Schnitzel-Röllchen mit Ziegen-Frischkäse

Für 2 Personen

100 g Ziegen-Frischkäse	2 EL Sahne	1 Eiweiß
2 EL gehackte Petersilie	Salz, Pfeffer	4 Kalbsschnitzel (á 80g)
Mehl	1 Zwiebel	1 Karotte
1 Stange Lauch	50 g Sellerie	1 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
250 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein	1/2 Bund glatte Petersilie

Für das Püree:

500 g Kartoffeln	2 EL flüssige Butter	100 ml heiße Milch
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	150 g Erbsen
2 EL Sahne		

Den Ziegen-Frischkäse mit Sahne, Eiweiß, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen. Auf die Kalbsschnitzelchen auftragen, dann zusammenrollen und mit einem Zahnstocher so zusammenstecken, dass sie gut halten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüsewürfel darin anbraten und dann die Kalbsvögerl zugeben. Wenn sie Farbe genommen haben, einen Löffel Tomatenmark zugeben. Etwas weiterbraten, dann Thymian und Rosmarin zugeben. Mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen und abgedeckt im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Kalbsvögerl herausnehmen. Die Soße durch ein Sieb passieren oder mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vögerl wieder in die Soße legen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und durch eine Presse drücken. Milch und 1 EL flüssiger Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen. Die Erbsen in Salzwasser kochen, abgießen, mit der restlichen Butter und der Sahne pürieren. Ebenfalls abschmecken. Die beiden Pürees abwechselnd in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf die Teller dressieren. Die Kalbsvögerl anrichten und mit der Soße übergießen. Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Otto Koch Freitag, 17. April 2009

Kalb-Steak mit Salbei und Birnen

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Birnen, fest
1 Bund Salbei	3 EL Butterschmalz	2 TL Zucker
10 Schalotten	Pfeffer	1 EL Balsamico-Essig
1 EL Sojasoße	1 kleine Zwiebel	800 g Kalbsrücken
1 EL Butter		

Den Backofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Drei Birnen waschen einschneiden und ein Salbeiblatt hineindrücken, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, mit Salz und 1 EL Zucker bestreuen und im Backofen weich backen. Die Schalotten schälen, in Butterschmalz anbraten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen mit Balsamico-Essig und Sojasoße ablöschen und weich dünsten. Den Kalbsrücken in 4 Steaks schneiden, salzen und in Butterschmalz anbraten, dem Bratfett einige Salbeiblätter zugeben. Das Fleisch von beiden Seiten 2 Minuten braten und dann bei 150 Grad im Backofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Die übrige Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Eine Zwiebel klein schneiden und in etwas Butterschmalz anbraten, Salbei fein hacken und mit der klein geschnittenen Birne zugeben, mit anbraten. Die ausgedämpften Kartoffeln durch die Presse drücken und dazugeben, alles durchmischen, 1 EL Butter unterziehen und mit Salz abschmecken. Das Kartoffel-Birnen-Püree mit dem Kalbsteak anrichten, die Birnenviertel und Balsamico-Schalotten dazugeben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 31. August 2010

Kalb-Steak mit Weintrauben-Soße und Pommes Dauphine

Für 2 Personen

Für das Fleisch:

2 Schalotten	100 g weiße Weintrauben	300 g Kalbsrücken
Salz	2 EL Butterschmalz	80 ml Kalbsfond
80 ml Weißwein	1 TL kalte Butter	

Für die Pommes Dauphine:

450 g Kartoffeln, mehlig	100 ml Wasser	15 g Butter
50 g Mehl	1 Ei	10 g Speisestärke
50 g Parmesan, frisch gerieben	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
ca. 250 ml Olivenöl		

Für die Pommes Dauphine Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser weich kochen. Für das Fleisch die Schalotten schälen, halbieren und vierteln. Die Trauben waschen und gut abtropfen lassen. Den Kalbsrücken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten jeweils vier Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen (im Ofen bei ca. 60 Grad). Die gekochten Kartoffeln abschütten und im Topf ausdampfen lassen. In einem Topf 100 ml Wasser mit 15 g Butter aufkochen, das Mehl einrühren und solange gut rühren, bis die Masse „abgebrannt“ ist. Den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren das Ei unterarbeiten. Die Kartoffeln noch heiß durch die Presse drücken und unter den Teig arbeiten, Stärke und Parmesan ebenfalls untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dem Teig Nocken formen und diese in reichlich Olivenöl ausbacken (bzw. frittieren), auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Schalotten in die Fleischpfanne geben und anschwitzen, mit dem Wein und dem Fond ablöschen und so den Bratensatz lösen. Die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. Die Trauben zugeben, mit kalter Butter die Sauce montieren und abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben, kurz durchschwenken und anrichten. Dazu die Pommes Dauphine servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 13. Oktober 2011

Kalb-Tafelspitz mit Kürbiskern-Mayonnaise, Bratkartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	50 g Lauch	50 g Sellerie
50 g Karotte	300 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Tomatenmark	250 ml Kalbsbrühe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	10 Pfefferkörner
1 Bund glatte Petersilie	1 Eigelb	1 TL Senf
1 EL Weißweinessig	3 EL Kürbiskernöl	1 Schalotte
2 EL Butterschmalz		

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Lauch, Sellerie und Karotte putzen bzw. schälen und grob würfeln. Das Fleisch sauber parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Gemüseswürfeln in einem heißen Topf mit 1 EL Sonnenblumenöl anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten, mit Kalbsfond ablöschen, Rosmarin, Thymian und angedrückte Pfefferkörner zugeben. Das Fleisch ca.40 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen, anschließend sollte der Fond nahezu eingekocht sein. Das Fleisch ca. 1 Stunde im Topf abkühlen lassen, den Rest Fond anschließend abpassieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eigelb, Senf und Essig gut verrühren, das Kürbiskernöl langsam mit dem Schneebesen unterrühren. Die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Petersilie untermischen. Schalotte schälen und fein schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb anbraten. Die Schalotte dazu geben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt die restliche Petersilie untermischen. Den passierten Bratenfond erwärmen. Das abgekühlte Fleisch mit einem scharfen langen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf die Teller legen, mit dem Bratenfond beträufeln. Die Mayonnaise angießen und die Bratkartoffeln dazu reichen.

Martin Gehrlein Freitag, 22. Juli 2011

Kalbfleisch im grünen Bohnenkern-Sud

Für 4 Personen

50 g getrocknete weiße Bohnenkerne	50 g getrocknete schwarze Bohnenkerne	2 Zweige Thymian
4 Schalotten	1 l Kalbsfond	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Möhre	4 Stangen Staudensellerie
2 Lorbeerblätter	2 Wacholderbeeren	1 kleiner Kräuterstrauß
1 EL Pfefferkörner	Meersalz	1 Fleischtomate
800 g Semmerrolle vom Kalb	1 kg frische Saubohnen	100 g Stangenbohnen
300 g Kartoffeln	1/2 Bund frisches Bohnenkraut	50 g Butter
Pfeffer		

Die getrockneten Bohnenkerne separat über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abschütten und sowohl weiße wie schwarze Bohnenkerne in je einem Topf mit reichlich Wasser, 1 Zweig Thymian und einer geschälten Schalotte weich kochen (ca. 1 Stunde). Dann die Bohnen abschütten, kalt abspülen und die dünne Haut um die Bohnenkerne abschälen. Einen großen Topf mit 5 l Wasser und dem Kalbsfond zum Kochen bringen. Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und in grobe Stücke schneiden. Stangensellerie waschen und ebenfalls grob schneiden. Die Gemüse mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, dem Kräuterstrauß, Pfefferkörnern und etwas Meersalz in den Fond geben. Die Tomate waschen, am Stielende einritzen, kurz in den Fond geben, herausnehmen und die Haut abziehen. Das Fleisch parieren, in den Fond geben und ca. 50 Minuten leicht köchelnd garen. Die enthäutete Tomate entkernen und dann fein würfeln. Die frischen Bohnenkerne aus der Schale puhlen, in einem Topf mit Wasser blanchieren, kalt abschrecken und die äußere Haut der Bohnenkerne entfernen. Die Stangenbohnen putzen, klein schneiden und in einem Topf mit Wasser weich kochen (ca. 15 Minuten), kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen, fein würfeln, in Salzwasser weich kochen, dann abschütten und abtropfen lassen. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 2 Schalotten schälen, fein würfeln und in einer großen Pfanne mit 50 g Butter anschwitzen, alle vorbereiteten Bohnenkerne und Bohnen zugeben und warm anschwanken. Kartoffeln- und Tomatenwürfel untermischen, das Bohnenkraut zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das gekochte Fleisch in Scheiben aufschneiden und auf dem Bohnengemüse anrichten.

Martin Gehrlein Dienstag, 02. August 2011

Kalbfleisch mit Anchovis-Soße

Für 4 Personen

1 Bund Suppengrün	1 Kalbstafelspitz (800 g)	2 Lorbeerblätter
Salz	1 Ei (Kl. M)	280 ml Maiskeimöl
1–2 El Zitronensaft	8–10 Anchovis-Filets in Öl	200 g Sahnejoghurt
1/2 Bund glatte Petersilie	3 El Kapern, abgetropft	1 El Mehl

Suppengrün putzen und waschen. Das Fleisch zusammen mit Suppengrün und Lorbeerblättern in 3 l kochendes Salzwasser geben. Aufkochen, vom Herd ziehen und 25–30 Minuten ziehen lassen.

Ei, 180 ml Öl, Salz und Zitronensaft in ein hohes, schmales Gefäß geben. Einen Schneidstab bis zum Boden des Gefäßes in die Flüssigkeit stellen. Den Schneidstab auf höchster Stufe einschalten und während des Mixens langsam ganz nach oben ziehen, sodass sich alles gut mischt. 3 Anchovis-Filets, Sahnejoghurt und die Blätter von $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie zugeben und nochmals gut durchpürieren. Nach Belieben mit 2–3 El Wasser verdünnen.

Kapern mit Mehl mischen und in ein Sieb geben. Überschüssiges Mehl absieben. 100 ml Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Kapern in das heiße Öl geben und goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tafelspitz aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Gegen die Fleischfaser in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf eine große Platte legen und die Sauce darüber verteilen. Mit einigen Anchovis-Filets belegen und mit den Kapern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011

Kalbfleisch-Küchle Cordon bleu

Für 4 Personen

Für die Fleischküchle:

1 Zwiebel	1 TL Butter	2 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie	500 g Kalbfleisch
50 g gekochter Schinken	2 Eier	1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat	60 g Greyerzer Käse
3 EL Rapsöl		

Für die Steinchampignons:

300 g Steinchampignons	1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	3 Chicorée
1 TL Puderzucker	2 EL weißer Balsamico	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Brötchen in Würfel schneiden. Milch in einem Topf erwärmen und über die Brötchen gießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, mit 50 g Schinken, Petersilienblättern und den angeschwitzten Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. (Man kann auch Schinken und Petersilie fein hacken und das Fleisch beim Metzger durch den Wolf drehen lassen.) Das gewolfte Fleisch zusammen mit den eingeweichten Brötchen, Eiern, Senf, etwas Salz, Pfeffer und Muskat in eine Schüssel geben, gut vermengen und abschmecken. Käse in Würfel schneiden. Aus der Fleischmasse Frikadellen formen und diese mit einem Stück Käse füllen. In einer backofengeeigneten Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten die Frikadellen kurz anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten fertig garen. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Rapsöl die Pilze anbraten, mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen, Petersilie untermischen. Den Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. . In einer Pfanne den Puderzucker einstreuen und karamellisieren lassen, 2 EL Rapsöl und den Chicoree zugeben, mit dem Balsamico ablöschen und langsam dünsten. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Chicoree auf den Teller geben und darauf die Champignons verteilen. Die Frikadellen anlagen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 25. Januar 2011

Knusper-Schnitzel mit warmem Kartoffel-Pfifferling-Salat

Für 4 Personen

2 kg Kartoffeln, fest	250 ml Rinderbrühe	125 ml Kräuteressig
2 TL Senf, mittelscharf	250 g Pfifferlinge	100 g Frühstücksspeck
2 Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie, glatt
1 EL Pflanzenöl	4 Kalbsschnitzel, a 160 g	50 g Mehl
2 Eier	3 EL Sahne	150 g Paniermehl
200 g Butterschmalz	1 Zitrone	Salz
Pfeffer, schwarz	Zucker	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen. Anschließend die Kartoffeln noch warm pellen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Kräuteressig zusammen mit dem Rinderfond und dem Senf in einem Topf aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Ganze noch warm über die Kartoffelscheiben gießen, vorsichtig durchmischen und ziehen lassen. Die Pfifferlinge putzen und den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig ausbraten. Die Pfifferlinge dazugeben und unter Schwenken anbraten. Die Zwiebeln und die Petersilie dazugeben und etwa zwei bis drei Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze noch warm unter den Kartoffelsalat heben. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Kartoffelsalat damit bestreuen. In der Zwischenzeit die Schnitzel zwischen Folie etwas flach klopfen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und gut abklopfen. Die Sahne anschlagen. Die Eier verquirlen, die Sahne unterziehen und in einen tiefen Teller geben, ebenso das Paniermehl. Die melierten Schnitzel erst durch die Eiermasse ziehen und anschließend in dem Paniermehl wenden. Die Panade etwas andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Knusper-Schnitzel damit garnieren, mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Horst Lichter am 29. Oktober 2011

Kräuter-Involtini mit Polenta

Für 2 Personen

2 Schalotten	4 EL kalte Butter	1 Bund Rucola
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 Kalbsschnitzel a 80 g
Salz, Pfeffer	1/8 l Weißwein	1/8 l Fleischbrühe
1 EL Balsamico	1 TL scharfer Senf	3 EL Olivenöl

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 EL Butter	ca. 350 ml Fleischbrühe
100 g Maisgrieß	1 Msp. Safran	30 g Parmesan
Salz, Pfeffer		

Schalotten schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Rucola, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kräuter und 3 Blätter Rucol fein hacken und unter die angeschwitzten Schalotten mischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuterschalotten auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel eng zusammenrollen und nach Belieben mit Zahnstochern fixieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. die Röllchen darin zunächst auf der Naht anbraten, dann von allen Seiten bei mittlere Hitze insgesamt ca. 10 Minuten braten. Für die Polenta Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze Polenta quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Safran unter die Polenta mischen. Parmesan fein reiben und unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Involtini aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen. Die Fleischbrühe dazugießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Sauce damit binden. Aus Balsamico, Senf und Olivenöl eine Vinaigrette mischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Rucola mit der Vinaigrette marinieren. Involtini mit der Sauce beträufelt servieren, dazu Rucolasalat und Polenta servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 07. April 2011

Kräuter-Schnitzel mit Ofen-Tomaten

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel	Salz und Pfeffer	2 EL Mehl
1 Ei	2 Scheiben altes Toastbrot	100 g Butter
1 EL Petersilie	1 EL Schnittlauch	1 EL Basilikum
1 EL Estragon	2 Knoblauchzehen	1 Msp Paprika
2 Tomaten	2 EL Olivenöl	1 Thymian-Zweig
1 EL Rapsöl		

Die Schnitzel plattieren und würzen mit Salz und Pfeffer. In Mehl wenden und durch verschlagenes Ei ziehen. Das trockene Toastbrot fein reiben. Schnitzel mit den Bröseln panieren. Abklopfen. Die weiche Butter in einen kleinen Mixer geben. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum und Estragon sehr fein hacken. Knoblauchzehe durchpressen. Alles zur Butter geben. Leicht schaumig mixen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten oben einritzen und den Strunk herausschneiden. Mit Olivenöl in einer kleinen Pfanne übergießen und mit fein gehacktem Knoblauch und Thymian sowie Salz und Pfeffer würzen. Tomaten bei 200 Grad ca. 10 Minuten in den Backofen geben. Das Rapsöl in eine Pfanne geben und die Schnitzel darin anbraten bis sie auf beiden Seiten Farbe haben. Das Öl abschütten und die Schnitzel mit etwas Kräuterbutter sehr vorsichtig weiter braten. Nicht zu heiß, weil sonst die Kräuter verbrennen! Die Schnitzel mit etwas Kräuterbutter und den Tomaten anrichten. Dazu passen Stampfkartoffeln.

Jörg Sackmann Freitag, 06. Februar 2009

Kräuter-Schnitzel, Würfel-Kartoffeln, Gurken-Quark-Dip

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1/2 Salatgurke	150 g Magerquark	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Rucola	1/2 Bund Oregano	2 Kalbsschnitzel a 150 g
ca.30 g Mehl	2 Eier	ca.100 g Semmelbrösel
2-3 EL Butterschmalz		

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 15 Minuten garen. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Dann die Gurke fein reiben. Quark unter die geriebene Gurke mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum, Rucola und Oregano abspülen, trockenschütteln und fein hacken. 1 EL gehackte Kräuter unter den Quark mischen, 2 EL gehackte Kräuter unter die Semmelbrösel mischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Erst im Mehl, dann in verquirltem Ei und den Kräuter-Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Schnitzel mit den Würfelkartoffeln und dem Gürkendip anrichten.

Otto Koch Freitag, 9. April 2010

Ménage a trois aus Kalb-Filet mit Rahm-Spinat

Für 4 Personen

Kalb:

1 – 2 Kalbsfilets	3 l Brühe	Olivenöl
Thymian	Kerbel	Majoran

Gefüllte Minipaprika:

150 g Kalbshackfleisch	0,5 Brötchen, getrocknet	0,5 Zwiebel
4 Schoten Paprika, klein	0,5 Bund Majoran, frisch	30 g Speck, durchwachsen
250 ml Geflügelbrühe	Paprikapulver	Pfeffer

Salz

Rahmspinat:

1 l Sahne	2 kg Blattspinat	2 Schalotten
50 g Butter	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl
Muskat	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Kalb:

Kerbel, Thymian und Majoran putzen und fein hacken. Einen Teil des Kalbsfilets parieren (von Fett und Sehnen befreien) und in vier Portionsstücke von circa 140 Gramm schneiden. In Olivenöl wenden und in den gehackten Kräutern wälzen. Anschließend zunächst in Klarsichtfolie dann in Alufolie eindrehen. Für circa sechs bis sieben Minuten in siedende Brühe geben. Anschließend circa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Das restliche Kalbsfilet ebenfalls parieren, in circa halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden und kurz von beiden Seiten in etwas Olivenöl anbraten oder grillen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Gefüllte Minipaprika:

Das Hackfleisch mit der Hälfte der gewürfelten Zwiebel, Speckwürfeln und in Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran kräftig würzen. Von der Paprika vorsichtig den Deckel abschneiden, entkernen, waschen. Mit der Fleischmasse füllen. Nun die gefüllten Paprika mit der offenen Seite nach unten anbraten. Paprika umdrehen, Deckel aufsetzen, Topf mit Brühe auffüllen und alles circa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Rahmspinat:

Die Sahne reduzieren lassen bis sie sehr dickflüssig ist. Den Spinat von den Stielen befreien und anschließend gründlich waschen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und den Spinat mit fein geschnittenen Schalotten dazu geben. Eventuell mit etwas Brühe ablöschen, mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie wenig Knoblauch abschmecken. Den Spinat ein wenig durch hacken und in die Sahnereduktion geben.

Tipp:

Waschen Sie den Spinat unbedingt so lange, bis kein Sand mehr auf dem Grund des Waschbeckens zu sehen ist. Lassen Sie das Öl ruhig ein wenig heißer werden als gewöhnlich, da der Spinat viel Wasser enthält und damit die Temperatur schnell wieder sinkt.

© Spiegel TV infotainment/

Nelson Müller am 11. Februar 2011

Marinierter Tafelspitz

Für vier Portionen:

750 g Tafelspitz vom Kalb	1 Bund Suppengrün	3 Lorbeerblätter
100 ml Kürbiskernöl	100 ml Brühe	2-4 EL Weißweinessig
1 Schalotte	1 Möhre	getrocknete Tomaten
Salz, Pfeffer, Zucker		

Meerrettich:

1 Bioapfel	50 g frischer Meerrettich	50 ml Sahne
Zitronensaft	Salz, Pfeffer, Zucker	

Das Suppengrün kleinschneiden, mit den Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfeffer in 2 Liter Wasser aufkochen.

Den Tafelspitz hinzugeben, die Hitze herunterdrehen. Das Fleisch bei 100 Grad etwa zwei Stunden garen lassen, so wird es sehr weich und zart.

Währenddessen die Marinade vorbereiten. Dazu die Möhre, Schalotte und getrocknete Tomaten in sehr kleine Würfel schneiden, mit dem Kürbiskernöl, Brühe und Essig verrühren und würzen. Das Fleisch kalt werden lassen, dann dünn aufschneiden. Die Marinade darübergerben. Die Marinade am besten über Nacht einziehen lassen, mindestens aber für zwei Stunden.

Für den Kren, österreichisch für Meerrettich, einen Bioapfel und zusätzlich 50 Gramm Meerrettich schälen. Beide sehr fein reiben, mit der Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Ohne Zitronensaft würde der Kren braun anlaufen. Er schmeckt auch sehr gut zum warmen Tafelspitz.

Tipps:

Das Wort Tafelspitz ist bayerisch-österreichischen Ursprungs und meint das spitz zulaufende, zarte Stück aus der Hüfte des Rinds. Der Fettrand kann ruhig mitgaren und erst danach entfernt werden.

Wer klassisch marinieren möchte, verwendet eine Vinaigrette aus gehackten Kräutern, Öl, Essig und Gewürzen. Schnittlauch und Zwiebeln passen immer.

Selbstverständlich kann man auch aufs Marinieren verzichten und den Braten warm servieren. Kartoffeln und Zuckerschoten sind prima Beilagen, ebenso das mitgekochte Suppengrün. Wer es leichter mag, serviert ein Baguette dazu.

Es lohnt sich, die klare Fleischbrühe vom Kochen zu verarbeiten. Etwa als Suppe, die gleich als Vorspeise dient: Brühe würzen, Schnittlauch hinzugeben und - wie in Süddeutschland üblich - mit Flädle, einem kalten, in Streifen geschnittenen Eierkuchen (süddeutsch: Pfannkuchen) servieren. Oder auch praktisch: die Brühe portionsweise einfrieren.

test Oktober 2010

Medaillons vom Kalb mit Soße béarnaise und Baby-Möhren

Für 2 Personen

360 g Kalbsfilets	300 g Babymöhren, im Bund	1 Schalotte
1 Ei	150 g weiche Butter	2 EL Butterschmalz
1 EL flüssiger Honig	2 EL Mehl	2 EL Weißweinessig
2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Blattpetersilie	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Estragon	Salz	schwarzer Pfeffer
weißer Pfeffer		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Babymöhren schälen und darauf achten, dass das Grün am Ende erhalten bleibt. Die Petersilienblätter abzupfen und etwa zwei Esslöffel fein hacken. Die Möhren kurz im Salzwasser blanchieren und herausnehmen. 30 Gramm Butter sowie den Honig in einer Pfanne erhitzen, die noch bissfesten Möhren dazugeben, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und etwa drei Minuten dünsten. Abschließend die Petersilie darüberstreuen und das Ganze warmhalten. Für die Soße béarnaise die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Estragon- und Kerbelblätter abzupfen und je zwei Esslöffel fein hacken. Das Ei trennen. Ein paar Pfefferkörner zerdrücken. Nun den Essig mit den Schalotten, einem halben Esslöffel Estragon und dem zerdrückten Pfeffer erhitzen. Die Flüssigkeit bis auf einen Esslöffel einkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Eigelb nun hineinschlagen, mit einem Schneebesen kräftig untermischen und über einem Wasserbad dicklich-schaumig schlagen. Nach und nach die restliche Butter dazugeben. Wenn die Soße eine schöne, luftige Konsistenz hat, die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz und den übrigen Kräutern abschmecken. Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und in etwa sechs Medaillons schneiden. Die Fleischstücke nun salzen, pfeffern, dann leicht in Mehl wenden und das überflüssige Mehl gut abklopfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filetstücke auf beiden Seiten darin etwa vier Minuten braten. Die Rosmarinzweige beim Bratvorgang mit dazugeben. Nach dem Braten herausnehmen und zugedeckt warm halten. Die Kalbsfilets mit den Möhrchen und der Soße béarnaise auf dem Teller anrichten und servieren.

Horst Lichter am 06. August 2010

Medaillons vom Kalb mit Trüffel-Rahm-Soße und Spaghetti

Für 4 Personen

8 Kalbsmedaillons, a 80 g	3 EL Olivenöl	300 g Spaghetti
2 Schalotten	300 g Möhren	250 g Zucchini
160 ml Sahne	100 ml Weißwein	200 ml Kalbsfond
30 g Trüffelbutter	1 Bund Basilikum	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons von jeder Seite scharf anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend herausnehmen und in eine Ofenform setzen. Die Trüffelbutter in Stückchen dazugeben und im Backofen auf der zweiten Schiene von unten circa sieben Minuten weitergaren. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Möhren und Zucchini putzen und beides der Länge nach in dünne Streifen schneiden (alternativ den Spiralschneider dafür verwenden). Zweidrittel der Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Die Schalotten im Bratfett kurz andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen. Bei starker Hitze gut einköcheln lassen. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Die feingeschnittenen Möhren circa fünf Minuten und die feingeschnittenen Zucchini etwa zwei Minuten bevor die Nudeln gar sind, bissfest mitkochen. Die Medaillons aus der Ofenform nehmen und in Alufolie fünf Minuten ruhen lassen. Den Bratensud aus der Ofenform zusammen mit der Sahne zur Sauce geben und nochmals aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Basilikumstreifen unterrühren. Die Gemüsespaghetti abgießen und mit den Kalbsmedaillons und der Sauce auf Tellern anrichten. Mit den restlichen Basilikumblättern garnieren und servieren.

Horst Lichter am 10. September 2011

Millefoglie vom Kalb-Rücken mit Steinpilzen, Bohnen

Für 2 Personen

300 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer	1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe	Olivenöl	1 Liter Kalbsfond
8 breite grüne Bohnen	300 g frische Steinpilze	1EL Knoblauchöl
einige Petersilienstängel		

Den Kalbsrücken salzen und pfeffern. Zusammen mit dem Rosmarin und der Knoblauchzehe in Olivenöl auf allen Seiten circa fünf bis sieben Minuten anbraten. Dann im Ofen bei 80 Grad ungefähr 15-20 Minuten ruhen lassen. Den Kalbsfond auf die Hälfte einreduzieren. Die Bohnen putzen und in Salzwasser weich kochen, anschließend in Olivenöl schwenken. Die Steinpilze in Scheiben schneiden und in Olivenöl ansautieren. Die Petersilie fein hacken und die Steinpilze mit Knoblauchöl, Salz, Pfeffer und der gehackten Petersilie abschmecken. Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden. Drei Bohnen auf dem Teller verteilen. Anschließend mit den Kalbfleischscheiben und den Steinpilzen belegen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen, zum Schluss die Millefoglie mit dem reduzierten Kalbsfond beträufeln.

Josefa Pircher Mittwoch, 15. Oktober 2008

Nudeln mit Nuss-Soße und Kalb-Piccata

Für 2 Personen

30 g Walnusskerne	60 g Gruyère	5 Stiele glatte Petersilie
150 g breite Bandnudeln	Salz	1 Schalotte feingeschnitten
1 EL Butter	1 TL Mehl	1/4 l Milch
4 Kalbsschnitzel a 70 g	Pfeffer	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Käse fein reiben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen alles glatt rühren und die Soße ca. 4 Minuten köcheln lassen. Die Schnitzel dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Unter die Soße die Nüsse und den geriebenen Käse mischen, abschmecken und die Nudeln untermischen. Mit Petersilie bestreuen. Kalbspiccata mit den Nudeln anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 4. Dezember

Original Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

Für 4 Personen

Geschnetzeltes:

1 Kalbsfilet, am Stück	300 g Champignons, braun	3 Schalotten
300 ml Weißwein, trocken	500 ml Kalbsfond	500 ml Sahne
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	Öl
Mehl	Pfeffer	Meersalz

Rösti:

800 g Kartoffeln, fest	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
Salz		

Geschnetzeltes:

Das Kalbsfilet fein schnetzeln. Öl hoch erhitzen und das Geschnetzelte anbraten, dabei etwas Mehl reinrieseln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Champignons putzen. In derselben Pfanne die fein geschnittenen Schalotten glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben, drei Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond angießen, auf ein Drittel einkochen. Die Hälfte der Sahne dazugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dazu geben und noch mal kurz aufkochen lassen. Die restliche Sahne leicht schlagen und jeweils einen Klecks auf das Geschnetzelte geben. Die Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Rösti:

Die optimalerweise am Vortag gekochten Kartoffeln schälen, reiben und salzen. Butterschmalz erhitzen und sechs kleine Häufchen flach drücken, beidseitig je fünf Minuten goldgelb backen. Am Schluss Butter dazugeben und zum Geschnetzelten servieren.

Tipp:

Sollte das Geschnetzelte zu dünnflüssig sein, kann man noch etwas Mehl-Butter-Mischung dazu geben. Als kleine Beilage können noch mit Olivenöl besprenkelte und im Backofen erhitzte Cherrytomaten gereicht werden.

Andreas C. Studer am 01. April 2011

Ossobuco mit Polenta und Schmortomaten

Für 4 Personen

Ossobuco:

4 Kalbshaxenscheiben, a 6 cm	3 Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch
1 Karotte	0,25 Sellerie	5 Tomaten
1 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl	0,5 Bund Rosmarin
0,4 l Barolo	1 l Brühe	6 cl Aceto Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

Polenta:

6 EL Instantpolenta	0,6 l Brühe	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone	0,25 Bund Blattpetersilie	50 g Parmesan
40 g Butter		

Schmortomaten:

1 Zweig Rosmarin	16 Kirschtomaten mit Grün	1 Schote Chili, rot
0,1 l Olivenöl	0,2 l Milch	1 EL Meersalz
Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Ossobuco:

Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauchzehen, Karotte und Sellerie putzen und klein schneiden. Das klein geschnittene Gemüse in dem Bräter anbraten. Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten und mit Barolo und Aceto Balsamico ablöschen. Kalbshaxenscheiben wieder in den Bräter geben. Die Tomaten vierteln und zusammen mit dem Rosmarin und der Brühe die Kalbshaxenscheiben bedeckt auffüllen, aufkochen und einen Deckel darauf geben. Im vorgeheizten Backofen circa drei Stunden weich schmoren, anschließend das Fleisch vorsichtig herausheben, auf ein Blech setzen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Backofen bei 90 Grad Umluft 30 Minuten heiß stellen. Die Soße samt Gemüse um ein Drittel einköcheln, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Polenta:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Brühe aufkochen, die Polenta einrieseln lassen und einmal aufkochen. Deckel darauf geben und fünf Minuten quellen lassen. Mit einer fein geschnittenen Knoblauchzehe, Zitronenabrieb, fein gehackter Petersilie und Salz abschmecken. Mit Butter und geriebenem Parmesan cremig rühren.

Schmortomaten:

Die Kirschtomaten mit dem Grün nach oben in einen flachen Topf setzen, Chilischote dazu geben und mit Meersalz bestreuen. Mit Olivenöl großzügig begießen, Deckel darauf setzen und am Herd langsam einmal erhitzen und fünf Minuten ziehen lassen. Die Milch mit Rosmarin, Salz und Pfeffer einmal aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen und abpassieren, mit Hilfe eines Pürierstabes kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen. Zum Anrichten die Ossobuco-Scheiben auf die Teller verteilen und die Polenta darum geben. Die Soße über das Fleisch gießen, mit Tomaten garnieren und den Rosmarinschaum darum träufeln.

Alexander Herrmann am 18. September 2009

Ossobuco mit Safran-Risotto

Für 4 Personen

Für das Ossobuco:

100 g Möhren	100 g Lauch	100 g Staudensellerie
1 Zwiebel	2 Tomaten	2 EL Olivenöl
4 Kalbshaxenscheiben a 300 g	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
1 Zweig Thymian	2 Blätter Salbei	1 Lorbeerblatt
1 Msp. Zitronenschale	250 ml Weißwein	2 EL Butter

Für den Risotto:

1 Msp. Safran	ca. 400 ml Hühnerbrühe	2 Schalotten
2 EL Butter	200 g Risottoreis	100 ml Weißwein
75 g Parmesan	Salz	

Für das Ossobuco Möhre, Lauch und Staudensellerie putzen, waschen bzw. schälen und sehr klein würfeln. Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Das Olivenöl in einem flachen großen Schmortopf erhitzen. Die Haut mit der die Haxenscheiben umrandet sind, mit einem Messer aufritzen, damit sie sich beim Braten umbiegen. Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und im Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Gemüsewürfel, Tomaten, Zwiebel, Thymian, Salbeiblätter und Lorbeerblatt mit in den Topf geben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde langsam schmoren. Setzt das Fleisch zu sehr auf dem Topfboden an, immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Dann die Zitronenschale dazugeben und weitere ca. 20 Minuten schmoren, dabei statt mit Wasser mit Weißwein ablöschen. Für den Risotto Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten mit dem Reis in Butter anschwitzen, wenn die Reiskörner anfangen zu glänzen, mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, eine Kelle heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto fertig sein. 1 EL Butter und so viel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. Mit Salz abschmecken. Die Fleischstücke herausnehmen und in einer heißen Pfanne mit Butter von beiden Seiten rösten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig umrühren, so dass das gegarte Gemüse zerfällt und die Sauce gebunden wird. Fleisch mit der Sauce und dem Risotto servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Februar 2011

Ossobuco

Für 2 Personen

1 Bund Röstgemüse	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 Tomaten	1 Zweig Rosmarin	4 Kalbshaxenscheiben a 200 g
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	1 Msp abgeriebene Zitronenschale
250 ml Rotwein	500 g Petersilienwurzeln	2 EL Butter
Zucker		

Röstgemüse putzen bzw. schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein schneiden, den Knoblauch andrücken. Tomaten waschen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken. Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in einem flachen großen Topf mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Dann das gewürfelte Röstgemüse, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin zugeben und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze langsam schmoren. Wenn das Fleisch zu sehr auf dem Topfboden ansetzt, immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Nach ca. 30 Minuten Schmorzeit Zitronenschale untermischen und mit Rotwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel weitere 20 Minuten schmoren. Dann das Fleisch herausnehmen. Die Soße abschmecken und nach Belieben mit einem Pürierstab kurz anmixen. Petersilienwurzeln schälen und in 5 mm dicke und 5 cm lange Stifte schneiden. In Salzwasser 10 Minuten garen, dann kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit Butter die Gemüsestifte anschwitzen, mit etwas Zucker bestreuen und so lange schwenken, bis der Zucker das Gemüse überglänzt. Mit Pfeffer abschmecken. Das Gemüse zum Ossobuco reichen. Dazu passt sehr gut Risotto.

Vincent Klink Donnerstag, 28. August

Paprika-Geschnetzeltes vom Kalb mit Nudeln

Für 2 Personen

1 rote Paprika	2 Schalotten	1/2 Chilischote	150 g dünne Bandnudeln
Salz		300 g Kalbsschnitzel	Pfeffer
1 EL Olivenöl		1/4 l Geflügelbrühe	2 EL Crème-fraîche
1 EL Butter			

Paprika putzen und würfeln. Schalotten fein schneiden. Chilischote von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Fleisch in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen. Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten (ca. 3 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warm stellen. Schalotten, Paprika und Chilischote im restlichen Olivenöl anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche zugeben, einmal aufkochen, das Fleisch wieder zugeben und abschmecken. Nudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, Petersilie untermischen und anrichten. Geschnetzeltes dazu geben und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 02. September 2010

Paupiette aus dem Rücken auf Zitronen-Risotto

Für 2 Personen

Für die Paupiette:

60 g Blauschimmelkäse	75 g Austernpilze	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	20 g Kapern	10 g Rosinen
1 Bund Schnittlauch	4 Kalbsrückensteaks a 60 g	4 Scheiben Parma-Schinken
1/2 rote Paprika	1/2 gelbe Paprika	Zitronenöl

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 EL Olivenöl	ca. 300 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt	30 g Parmesan
1 EL Sauerrahm	1 EL kalte Butter	

Für die Rouladenfüllung Käse und Austernpilze in 5 mm große Würfel schneiden. Austernpilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und würzen, abkühlen lassen. Kapern und Rosinen fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Käse, Kapern, Rosinen und die Hälfte des Schnittlauchs mit den Pilzen mischen. Die Fleischscheiben zwischen einem Gefrierbeutel legen und mit einem Plattiereisen flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit den Schinkenscheiben belegen und mit der Füllung bestreichen. Von der Schmalseite her aufrollen und die Rouladenenden mit Küchengarnt zusammenbinden. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Paprika putzen, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten. In den heißen Backofen schieben und unter häufigem Begießen mit dem Bratfett ca. 6-8 Minuten braten. Die Röllchen aus dem Backofen nehmen, das Bratfett abgießen und damit die feinen Paprikawürfel und restlichen Schnittlauch übergießen. Reis in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit so viel heißem Geflügelfond aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren 13-15 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder Geflügelfond angießen. In der Zwischenzeit von der Zitrone etwas Schale abreiben, Parmesan fein reiben. Sauerrahm mit Zitronenschale und Parmesan mischen. Risotto vom Herd nehmen und mit der Sauerrahm-Parmesan-Mischung abbinden und mit kalter Butter abschmecken. Das Risotto in der Mitte des Tellers platzieren, die Paupiette darauf setzen, mit den Paprikawürfeln übergießen und mit Zitronenöl beträufeln. Tipp - Zubereitung Zitronenöl: Eine unbehandelte Zitrone heiß abwaschen, trocken. Die Schale mit einem Sparschäler abziehen, fein würfeln und drei Mal blanchieren. Den Saft auspressen. 50 g Zucker in einem Topf karamellisieren, Zitronensaft zugeben und so lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gewürfelte Schale unter das Karamell rühren, auskühlen lassen und 60 ml Olivenöl zugeben.

Jörg Sackmann Mittwoch, 14. Oktober 2009

Piccata milanese mit Spaghettini

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
100 g Tomaten	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
eine Prise Zucker	50 g Champignons	20 g gekochter Schinken
200 g Spaghettini	4 Kalbsschnitzel a 120 g	Mehl
2 Eier	50 g Parmesan	1 TL Butter
2 Stiele Basilikum	1 Zitrone	

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Dosen-Tomaten mit dem Pürierstab kurz durchmixen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Gemixte Tomaten und Tomatenwürfel zugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Champignons putzen und in dünne Streifen schneiden. Schinken ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Fleisch dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Die Eier verquirlen und mit frisch geriebenem Parmesan mischen, darin die Schnitzel wenden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl und 1 TL Butter die Schnitzel bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun sind (auf jeder Seite ca. 2 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Das Bratfett abgießen und in der Pfanne Champignons- und Schinkenstreifen anschwitzen. Basilikum fein schneiden und unter die Tomatensoße geben. Spaghettini auf Tellern anrichten, Schnitzel darauf geben. Tomatensoße angießen und darauf Schinken- und Champignonstreifen geben. Mit Basilikumblättern garnieren. Eine Zitrone in Spalten schneiden und dazu reichen.

Karlheinz Hauser Montag, 07. Juli 2008

Piccata vom Kalb auf Spinat

Für 4 Personen

Piccata:

4 Kalbsschnitzel, a 125 g 40 g Butter Salz

Spinat:

500 g Blattspinat 10 g Butter 50 ml Hühnerfond

Salz

Anrichten:

0,25 Bund Petersilie 0,5 Zitrone Pfeffer

Piccata:

Die Kalbsschnitzel plattieren. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen. Die Schnitzel nur leicht an der Oberseite salzen und mit der gesalzenen Seite nach unten in die Butter legen. Einmal anheben und die Oberseite auch leicht salzen. Erst wenn die Unterseite Farbe hat, die Scheibchen drehen und von der anderen Seite genauso anbraten.

Spinat:

Den Blattspinat putzen, waschen und trocken schleudern. In einer großen Pfanne die Butter mit dem Hühnerfond anrühren und mit Salz abschmecken. Den Spinat darin kurz durchschwenken, bis er zusammenfällt. Abgießen, auf vorgewärmte Teller verteilen und im Backofen warm halten.

Anrichten:

Die Petersilie putzen und fein hacken. Die Schnitzelchen auf dem Spinat anrichten. Das verbliebene Bratfett der Picatta mit etwas Zitronensaft ablöschen und einen Esslöffel fein gehackte Petersilie über die Schnitzelchen geben. Mit Pfeffer abschmecken.

Lea Linster am 20. Mai 2011

Pochiertes Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Morchel-Rahm

Für 4 Personen

Pochiertes Kalbsfilet:

50 g Zitronenthymian	50 g Thai-Basilikum	50 g Koriander
50 g Frühlingszwiebel	500 g Kalbsfilet	2 EL Öl
Salz	Pfeffer	

Morchelrahm:

300 g Morcheln	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
2 EL Öl	50 ml Weinbrand	200 ml Kalbsfond
100 g Schlagsahne	50 g Butter, kalt	Salz
Pfeffer		

Gebratene Mie-Nudeln:

400 g Mie-Nudeln	50 ml Geflügelfond	1 EL Austernsoße
1 EL Fischsoße	1 EL Koriander	1 EL Sesamöl
Salz	Pfeffer	Chili

Pochiertes Kalbsfilet:

Zitronenthymian, Thai-Basilikum, Koriander und Frühlingszwiebeln abbrausen, trocken schüttern und fein hacken. Kalbsfilet trocken tupfen. Rundum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit zwei Esslöffel Öl einreiben. Dann in den gehackten Kräutern wälzen. Filet nun zuerst in Klarsichtfolie und dann straff in Alufolie wickeln. Eingepacktes Filet in siedendes Wasser (etwa 85 Grad) geben. Wasser aufkochen, Herdplatte ausschalten und etwa fünf Minuten warten. Dann das Fleisch bei kleiner Hitze in etwa 20 Minuten garen noch circa fünf Minuten ruhen lassen.

Morchelrahm:

Morcheln putzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln, in Öl andünsten. Morcheln zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weinbrand ablöschen. Mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Die Soße etwas einkochen lassen. Butter Stückchenweise unterrühren, salzen und pfeffern.

Gebratene Mie-Nudeln:

Mie-Nudeln kochen und abgießen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Nudeln zugeben. Mit Geflügelfond, Austernsoße und Fischsoße angießen. Zum Schluss den fein geschnittenen Koriander und etwas Chili unterheben. Kalbsfilet aus der Folie wickeln und in drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Mit Nudeln und Morchelrahm servieren.

Steffen Henssler / Weller am 18. Juli 2008

Pot au feu vom Kalbfleisch mit Gemüse

Für 2 Personen

2 Kartoffeln	1 Karotte	150 g Sellerie
1 l Kalbsbrühe	1 Zucchini	8 kleine Champignons
1 Schalotte	1 Tomate	300 g Kalbfleisch (vom Hals)
Salz, Pfeffer	1 kl Bund Petersilie	Schnittlauch
Basilikum		

Die Kartoffeln und Karotte schälen und in Stücke schneiden, den Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Brühe mit dem kleingeschnittenen Gemüse in einem Topf aufsetzen und circa 10 Minuten kochen lassen. Zucchini und Champignons waschen bzw. putzen, ebenfalls in Stücke schneiden und zu dem restlichen Gemüse geben. Die Schalotte schälen, in Scheiben schneiden, in den Topf geben und alles noch mal ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Tomate schälen, in Stücke schneiden und zu dem Gemüse geben. Das Kalbfleisch parieren, in gulaschgroße Würfel schneiden, mit in den Topf geben und das Pot au feu ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis das Fleisch gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Basilikum waschen, trocknen, fein hacken bzw. schneiden und kurz vor dem Anrichten untermischen.

Otto Koch Freitag, 28. November

Pot au feu von der Kalb-Haxe und Tafelspitz

Für 4 Personen

Für den Fond	1 Zwiebel	1 Kalbszunge
1/2 Kalbshaxe (ohne Knochen)	400 g Kalbstafelspitz	1 Bund Suppengemüse
1 TL Pfefferkörner	2 Gewürznelken	2 Lorbeerblätter
1 TL Senfkörner	2 EL Salz	Für die Einlage
1 Möhre	1/4 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
2 Kartoffeln	3 EL Erbsen (z. B. TK)	1 Bund Schnittlauch

Zwiebel halbieren und in einem großen Suppentopf ohne zusätzliches Fett auf den Schnittflächen anrösten, herausnehmen. Ca. 4 l Wasser in den Topf geben, Fleisch und Zunge abspülen, zugeben. Zwiebel ebenfalls zugeben, alles aufkochen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Dann Temperatur so herunterregulieren, dass der Fond nur ganz schwach köchelt. Ca. 2 Stunden köcheln lassen. Suppengemüse putzen, abspülen, zerkleinern, mit Gewürzen und Salz nach ca. 1 Stunde zum Fond geben, fertig garen. Dann Fleischstücke herausnehmen und den Fond vorsichtig durch ein Tuch passieren, damit sämtliche Trübstoffe herausgefiltert werden. Für die Einlage Gemüse und Kartoffeln schälen, bzw. putzen und alles in gleichmäßige Würfel schneiden. In der heißen Brühe gar ziehen lassen. Die Zunge noch heiß abziehen. Sämtliche Fleischstücke in fingerdicke Scheiben schneiden und in große tiefe Teller geben. Mit Fond und Gemüse auffüllen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Pot- au- feu mit Schnittlauch bestreut servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 07. Februar 2011

Roll-Bohnen mit Kalbfleisch-Röllchen

Für 4 Personen

Für die Rollbohnen:

500 g getrocknete Rollbohnen	2 mittelgroße Kartoffeln, fest	Salz
400 g grüner Spargel	1/2 Bund Frühlingszwiebellauch	2 EL Olivenöl
Pfeffer	10 ml weißer Balsamico	

Für die Kalbsröllchen:

600 g Kalbsrücken	1 Bund gemischte Frühlingskräuter	ca. 100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz	200 ml Kalbsfond
1 EL Butter		

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 2 Stunden weich kochen, dann abschütten. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser weich kochen und anschließend abschütten. Spargel am unteren Drittel schälen, waschen und abtropfen lassen. Die Spargelköpfe abschneiden und zur Seite legen. Die restlichen Spargelstangen 2-3 mal durchschneiden. Frühlingszwiebellauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Kalbsrücken parieren und die Fleischabschnitte kühl stellen. Dann den Kalbsrücken in 8 Scheiben à ca. 60 g schneiden und dünn plattieren. Dies geht am besten zwischen einem Gefrierbeutel. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Fleischabschnitte und die gekühlte Sahne in einem Cutter zu einer feinen Farce verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dünne Kalbsrückenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, die Farce auf einer Seite dünn aufstreichen, mit den Kräutern bestreuen und die Fleischscheiben aufrollen. (Evtl. mit einem Küchegarn fixieren.) In einer Pfanne mit Butterschmalz die Fleischröllchen ca. 7 Minuten von allen Seiten braten. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spargelstücke kurz rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico ablöschen. Die Kartoffeln zugeben, einmal durchschwenken, dann die gekochten Bohnen und Spargelköpfe untermischen, zuletzt den Frühlingslauch und abschmecken. Die Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Kalbsfond ablöschen, kurz etwas einkochen lassen, mit kalter Butter binden und abschmecken. Kalbsröllchen mit dem Gemüse anrichten und die Sauce über die Röllchen gießen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 25. Mai 2011

Rosa gebratener Kalb-Tafelspitz

Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
300 g lila Kartoffeln	1 Pak-Choi	10 Pfefferkörner
2 Schalotten	100 ml Weißwein	5 Zweige frischer Estragon
1 Tomate	90 g Butter	2 Eigelb
50 ml Gemüsebrühe	1 EL Butterschmalz	

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 2 Stunden weiter garen. Im Kern sollte das Fleisch nachher rosa sein. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Den Pak-Choi in Salzwasser im Ganzen blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für die Soße Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein, 4 Zweigen Estragon und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Bei starker Hitze ca. um 3/4 einkochen lassen. Den eingekochten Weinfond durch ein feines Sieb passieren. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. 80 g Butter in einem Topf zerlassen. Pak-Choi halbieren, den Strunk entfernen, die Blätter sollten aber noch zusammen halten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter und 50 ml Gemüsebrühe die Hälften schwenken und glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butterschmalz wie Bratkartoffeln braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reduzierten Weinfond zusammen mit dem Eigelb in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter unterrühren, Tomatenwürfel unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Estragon fein hacken und untermischen. Das Fleisch in Tranchen von ca. 1 cm Stärke aufschneiden, mit Pak-Choi und den zu Türmchen aufgestapelten Kartoffeln und Soße anrichten.

Otto Koch Freitag, 13. August 2010

Salat von rohem und gekochtem Spargel mit Kalb-Steaks

Für 2 Personen

10 Stangen weißer Spargel	4 Stangen grüner Spargel	1 TL Senf
1 EL Balsamico	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln	2 Tomaten	2 Kalbssteaks a 120 g
Butter	1/2 Bund Kerbel	

Den Spargel schälen. 2/3 davon in Scheiben schneiden. Den Rest mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Senf, Balsamico und Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Spargelstreifen darin kurz marinieren. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden, Tomaten würfeln (evtl. häuten). Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im auf 180 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen ca. 3-4 Minuten fertig garen. Die Spargelstücke in die Fleischpfanne geben ca. 3 Minuten anbraten, die Frühlingszwiebeln und die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit gezupftem Kerbel bestreuen. Den gebratenen Spargel auf dem Teller anrichten, den rohen Spargel obenauf setzen. Die Kalbssteaks dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. April 2010

Saltimbocca mit Parma-Schinken

Für 4 Personen

8 dünne Kalbsschnitzel je 80g	Salz	Pfeffer
16 Blätter Salbei	8 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Pflanzenöl
2 Schalotten	1 Bund Basilikum	5 Tomaten
2 EL Olivenöl	1 Dose Pulpa-Tomaten	20 Kirschtomaten
Meersalz	16 Champignons	2 EL Butter
200 ml Kalbsfond	2 Limonen	300 g Taglierini
Blattpetersilie		

Die Kalbsschnitzel leicht plattieren mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Salbei belegen und mit Parma-Schinken umwickeln. Den Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft 160°, Gas Stufe 3). Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Saltimbocca darin anbraten und im Ofen bei 180°C ca 3-4 min garen, dann warm stellen. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Blätter von zwei Stielen Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Tomaten klein würfeln, einen Esslöffel Tomatenwürfel bei Seite stellen. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Schalotten und das Basilikum darin leicht andünsten. Die kleingeschnittenen Tomaten und eine halbe Dose Pulpa Tomaten dazu geben und alles eine halbe Stunde leicht köcheln lassen, sodass die Tomatenwürfel nicht all zu sehr verkocht sind. Die Kirschtomaten abziehen und mit einigen Basilikumblättern zu der Soße geben. Mit Meersalz und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle vollenden. Die Champignons waschen und vierteln und in etwas Butter schön anschwitzen und mit Salz und Pfeffer sowie etwas Basilikum abschmecken. Den Kalbsfond leicht köcheln. Die Limonen schälen und filettieren und mit einem Esslöffel Tomatenwürfel zum Kalbsfond geben. Die Taglierini in einem Topf mit Salz al dente kochen und kurz in zerlassener Butter schwenken. Blattpetersilie Hacken. Nun auf die vorgewärmten Teller die Taglierini anrichten und mit der Kirschtomatensoße nappieren. Die Saltimboccas um die Nudeln legen, mit dem Limonen Kalbsfond übergießen und mit den Champignons und frischen Kräutern garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. Februar 2009

Scaloppine al Masala

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g Karotte	50 g Lauch
300 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
200 ml Fleischbrühe	1/8 l Masala	1 TL kalte Butter

Schalotten schälen und fein schneiden. Karotte und Lauch putzen bzw. schälen und in feine Würfelchen schneiden. Das Fleisch in 4 dünne Schnitzelchen schneiden, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen und Schnitzelchen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten und anschließend warm stellen. In derselben Pfanne die Schalotten mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Dann Lauch und Karotte zugeben, Masala und den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fleischsaft dazugießen. Die Soße ca. 2 Minuten gut durchkochen und mit kalter Butter binden. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen. Dazu passen dünne Bandnudeln.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Juli 2008

Schnelle Kalb-Filet-Pfanne

Für 2 Portionen

300 g Kalbsfilet	2 Zweige Thymian	1 Zehe Knoblauch
30 g Speck	Butter	Paniermehl
50 g Gorgonzola	100 g Rucola	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen, dünn schneiden und etwas plattieren. Schon jetzt salzen und pfeffern. Die Filets anschließend in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zwei Thymianzweige mit in die Pfanne geben. Den Knoblauch abziehen und als ganze Zehe in die Pfanne geben. Auch den Speck jetzt mit anbraten. Für den Geschmack eine Butterflocke in die Pfanne lassen. Schlussendlich etwas Paniermehl mit anrösten, um dem Fleisch und dem Speck eine knusprige Note zu verleihen. Den Knoblauch und den Thymian aus der Pfanne nehmen. Den Pfanneninhalt auf Teller geben und die Pfanne erneut auf die Kochstelle stellen. Nun etwas Gorgonzola in diese Pfanne zupfen. Den daraus entstehenden Bratenansatz über dem Gericht verteilen. Nun den Rucola grob hacken und über den Kalbsfilets anrichten.

Steffen Henssler am 27. 12. 2011

Spargel-Salat mit Orangen-Vinaigrette und Kalb-Steaks

Für 2 Personen

2 Kalbssteaks, a 150 g	250 g weißen Spargel	250 g grünen Spargel
1 Kopf Friséesalat	6 Kirschtomaten	1 Schalotte
1 Avocado, reif	1 Mango, reif, fest	2 Orangen
1 Zitrone	40 ml weißer Portwein	80 ml Gemüsefond
2 EL heller Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl	1 EL Butterschmalz
1 Topf Kerbel	1 Zweig Rosmarin	1 TL Koriander
1 TL Pfefferkörner	1 Zimtstange	1 TL Puderzucker
Zucker	Salz	Pfeffer

Den weißen Spargel schälen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und wenn nötig die holzigen Enden abschneiden. In zwei Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spargel getrennt bissfest blanchieren. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen. Den grünen Spargel in eiskaltem Wasser abschrecken. Nun die Spargelstangen in circa vier zentimetergroße Stücke teilen. Die Mango und die Avocado schälen, halbieren, entkernen und längs in feine Spalten schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Mango- und Avocado-Spalten mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Salat waschen und trocken schleudern. Dann in mundgerechte Stücke zupfen. Den Koriander, die Pfefferkörner und eine Hälfte der Zimtstange in die Gewürzmühle füllen. Nun die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Die Filets herausschneiden, halbieren und in eine Schüssel geben, den Saft aus den filetierten Orangen auspressen und zu den Orangenfilets geben. In einem Topf den Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren, mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Nun den Topf vom Herd nehmen, Fond, Essig und Öl einrühren. Die Schalotte abziehen und kleinhacken. Die Hälfte der Zimtstange, Schalotte, Rosmarin und die Orangenschale dazugeben und einige Minuten ziehen lassen. Danach alle Gewürze wieder entfernen, die Orangenfilets samt Saft dazugeben und mit Salz, Zucker und der den Gewürzen aus der Mühle abschmecken. Nun die Salatblätter mit Mango, Avocado, Spargel und Tomaten schön dekorativ auf großen Tellern anrichten. Das Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kalbssteaks waschen und trocken tupfen. Anschließend plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und im erhitzten Butterschmalz von beiden Seiten circa drei Minuten braten. Den Kerbel zupfen. Die Kalbsteaks neben dem Spargelsalat auf den Tellern anrichten. Den Spargel mit dem Dressing beträufeln und nach Belieben mit der Gewürzmühle würzen. Mit Kerbelblättchen garnieren.

Horst Lichter am 28. Mai 2010

Tafelspitz und Rote-Bete-Salat

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 kg Tafelspitz vom Kalb	Salz
1 EL Butterschmalz	ca. 1 l Kalbsbrühe	4 Rote-Bete
1 Bund Thymian	4 Knoblauchzehen	4 TL Honig
600 g Kartoffeln	4 EL Sonnenblumenöl	2 EL Weißweinessig
1 TL Senf	2 EL Sahne-Meerrettich	1 Prise Zucker
1/2 Bund Schnittlauch		

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Tafelspitz von den Sehnen befreien, die Fettseite bis aufs Fleisch einritzen und salzen. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und den Tafelspitz von allen Seiten anbraten. Zwiebeln zugeben und mitbraten. Mit etwas Fleischbrühe ablöschen, so dass der Tafelspitz ca. 2 cm hoch in der Flüssigkeit liegt. Den Tafelspitz zugedeckt ca. 1,5 Stunden weich schmoren, dabei öfters wenden und immer wieder Brühe nachgießen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Rote-Bete waschen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauchzehen schälen. Jeweils eine Rote-Bete mit etwas Thymian, Knoblauch und Honig in ein etwas Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten (je nach Größe) garen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Aus Sonnenblumenöl, Essig und Senf eine Vinaigrette rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote-Bete auspacken, schälen in Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette marinieren. Tafelspitz aus dem Topf nehmen. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren und abschmecken. Die Kartoffeln abschütten, mit dem Stampfer zerdrücken und Sahne-Meerrettich zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unter den Rote-Bete Salat mischen. Tafelspitz aufschneiden und mit Rote-Bete Salat und Kartoffelstampf anrichten. Dazu Soße servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. Dezember 2010

Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

800 g Tafelspitz vom Kalb	Salz	4 Schalotten
3 Karotten	1/2 Sellerieknolle	1/2 Lauchstange
2 Lorbeerblätter	1 TL Pfefferkörner	2 Zweige Thymianzweige
1 Stiel glatte Petersilie	400 g Kartoffeln, fest	

Für die Soße:

200 ml Brühe vom Tafelspitz	200 ml Sahne	60 g kalte Butter
70 g frischer Meerrettich	1 Saft einer Zitrone	Weißbrotbrösel

In einem Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen. Von dem Fleisch Sehnen und Häute abschneiden und zusammen mit dem Fleisch in das kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren, das Fleisch ca. 5 Minuten köcheln lassen und dann das Wasser vollständig abgießen. Das Fleisch kalt abspülen und wieder in den Topf geben. 2 l kaltes Wasser angießen und zum Kochen bringen, mit Salz würzen. Schalotten halbieren. Karotten, Sellerie und Lauch waschen bzw. schälen, eine Karotte und 100 g Sellerie beiseite legen. Rest Gemüse in Stücke schneiden und mit den Schalotten, Lorbeerblättern, Pfefferkörner, Thymian und Petersilie zu dem Fleisch geben und ca. 50-60 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln schälen und zusammen mit beiseite gelegten Karotten und Sellerie in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit einer Fleischgabel in die dickste Stelle des Tafelspitz stechen. Lässt sich die Gabel leicht wieder herausziehen und tritt kein rötlicher Saft aus, das Fleisch aus der Brühe nehmen mit einem feuchten Stofftuch abdecken und warm stellen. 300 ml der Brühe abmessen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und Gemüswürfel in dieser Brühe weich kochen. 200 ml vom restlichen Fond in einen Topf geben mit der Sahne aufgießen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und die Soße damit binden, den Meerrettich hinzufügen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Evtl. mit den Brotbröseln noch die Soße binden. Nun den Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit Gemüswürfeln anrichten, die Meerrettichsaure angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 01. Februar 2010

Tranchen vom Kalb-Rücken und Brotchip-Kräuter-Lasagne

Für 4 Personen

Kalbsrücken:

0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Schalotten	0,25 Stange Lauch
100 ml Weißwein, trocken	1 l Kalbsbrühe, kräftig	2 Strauchtomaten
0,25 Bund Blattpetersilie	1 Zehe Knoblauch	600 g Kalbsrücken
2 EL Crème-fraîche	1 TL Wasabipaste	Meersalz
Pfeffer	Butterschmalz	

Vinaigrette:

250 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 TL Butterschmalz
4 cl Weißweinessig	4 cl Rapsöl, kalt gepresst	

Kräuterpüree:

0,5 Zitrone, unbehandelt	6 Kartoffeln, klein	1 EL Butter
0,25 Bund Estragon	0,25 Bund Kerbel	0,5 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Meersalz	

Brotchips:

100 g Sauerteigbrot, altbacken

Anrichten:

1 EL Kürbiskerne	1 TL Kürbiskernöl	Kräuter, frisch
------------------	-------------------	-----------------

Kalbsrücken:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Schalotten und den Lauch putzen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die halbierten Strauchtomaten, Blattpetersilienzweige und Knoblauch hinzugeben, kräftig abschmecken und aufkochen. Den mit Salz und Pfeffer gewürzten Kalbsrücken hineinlegen und bei wenig Temperatur circa 30 Minuten rosa pochieren. Die Crème-fraîche mit Salz, Zitronensaft und -abrieb und Wasabipaste abschmecken.

Vinaigrette:

Die Pfifferlinge putzen und halbieren. Die Schalotte schälen und in Würfel schneiden. Die Pfifferlinge mit den Schalottenwürfeln in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Essig ablöschen, etwas Pochierfond vom Kalb hinzugeben und ziehen lassen. Zum Schluss mit Rapsöl abrunden.

Kräuterpüree:

Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffeln kochen, pellen und ausdampfen lassen. Die Butter zerlaufen lassen und mit den Kartoffeln zerstampfen. Estragon, Kerbel und Schnittlauch fein schneiden und unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Brotchips:

Das Brot dünn aufschneiden und im vorgeheizten Backofen ein paar Minuten rösten.

Anrichten:

Den Kalbsrücken in dünne Tranchen schneiden und auf einer Platte dekorativ auflegen. Die Pfifferlingsvinaigrette darauf verteilen und Crème-fraîche darauf träufeln. Die Brotchips mit der Kräutermasse schichtweise stapeln, mit Kürbiskernen, -Öl und gezupften Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2011

Vitello Tonnato 'Spezial'

Für 4 Personen

800 g Kalbsrücken	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	Salz	50 g Karotte
50 g Sellerie	50 g Lauch	

Für die "Spezial" Soße:

300 g Thunfisch in Öl	300 g Mayonnaise	2 Limonen
1 TL scharfer Senf	1 EL Kapern	20 g Sardellenpaste
1 Bund Basilikum	1 EL Weißwein	

Den Kalbsrücken zunächst von Sehnen befreien und rund binden. Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt und der Nelke spicken. Karotte, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen und würfeln. Einen großen Topf mit reichlich Wasser, Salz, der gespickten Zwiebel und dem Gemüse aufkochen. Kalbsrücken zugeben und ca. 45 Minuten köcheln (das Fleisch sollte innen noch rosa sein). Nun das Fleisch in dem Fond erkalten lassen. Den Thunfisch und die Mayonnaise in einen Mixer geben. Die Limonen auspressen und den Saft zugeben. Ebenfalls Senf, Kapern, Sardellenpaste, grob gehacktes Basilikum und Weißwein zugeben und zu einer sämigen Soße pürieren. Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Mit der Thunfischsoße dick nappieren. Z.B. mit Rauke und Friseésalat, Kirschtomaten, etwas Basilikum, getrockneten Tomaten und Ölsardinen garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 20. April 2009

Vitello Tonnato

Für 2 Personen

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Porree
400 g Kalbfleisch, mager	Salz, Pfeffer	1 EL Sonnenblumenöl
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 EL Pfefferkörner, zerdrückt
150 g Thunfisch	1 Eigelb	1 EL Weißweinessig
1 TL Kapern	2 Sardellenfilets	1 Spritzer Zitronensaft
50 ml Weißwein	50 ml Sahne	150 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Möhre, Sellerie und Porree putzen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten mit dem Röstgemüse scharf anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen. Lorbeerblatt, Thymian und Pfefferkörner in den Sud geben. Mit Folie oder einem Deckel abdecken und das Fleisch zirka 1/2 Stunde in dem Sud ziehen lassen. Dann in dem Sud abkühlen lassen. Für die Soße den Thunfisch klein schneiden und mit Eigelb, Essig, Kapern, Sardellenfilets, Zitronensaft, Weißwein und Sahne mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Einige Esslöffel von dem Kalbsfond unter die Masse mischen. Dann das Olivenöl nach und nach in die Thunfischmasse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das abgekühlte Fleisch mit einer Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und auf Teller legen. Die Soße über das Fleisch träufeln. Mit Kapern garnieren.

Otto Koch Freitag, 07. Mai 2010

Vitello tonnato

Für 4 Personen

600 g Kalbfleisch, aus der Keule	50 g Butter	0,75 l Weißwein
1 Lorbeerblatt, frisch	10 Pfefferkörner, weiß	2 Pimentkörner
2 Nelken	1 Stange Staudensellerie	1 Möhre
1 Zwiebel	3 Zitronen	1 Dose Thunfisch in Olivenöl
3 Sardellenfilets	2 Eier	2 EL Kapern, nonpareilles
100 ml Traubenkernöl	100 ml Olivenöl	4 EL Kapern, gebacken
4 Scheiben Landbrot	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Staudensellerie, Möhre und Zwiebel putzen und in Würfel schneiden. Das Kalbfleisch salzen, pfeffern, in einem passenden Topf in Butter leicht anbraten, mit dem Weißwein auffüllen, Wasser zufügen, bis das Fleisch bedeckt ist. Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Pimentkörner, Nelken, Staudensellerie, Möhre und Zwiebel zugeben und salzen, das Fleisch je nach Dicke in 30 bis 60 Minuten rosa garen. Im Fond auskühlen lassen. Den Saft einer Zitrone auspressen. Aus zwei Zitronen Filets herausschneiden. Thunfisch mit Sardellen, zwei Eigelb, zwei Esslöffel Kapern, Zitronensaft und Traubenkernöl glatt mixen, dann das Olivenöl langsam einrühren. Eventuell mit Brühe verdünnen, salzen und pfeffern. Das Fleisch dünn aufschneiden, mit der Soße, Zitronenfilets und gebackenen Kapern servieren. Geröstetes Landbrot dazu reichen.

Tipp:

Olivenöl erst zum Schluss einrühren, nicht einmischen, es kann bitter werden.

Kolja Kleeberg am 18. September 2009

Wiener Schnitzel in zwei Variationen

Für 2 Personen

Für das Wiener Schnitzel:

1 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a 150 g	Pfeffer
2 EL Mehl	2 Eier	50 g Butterschmalz
Salz		

Panade:

75 g Kastenweißbrot vom Vortag	2 TL schwarze Pfefferkörner
--------------------------------	-----------------------------

Die Brötchen auf einer Reibe oder in der Küchenmaschine zu Bröseln zerkleinern, anschließend durchsieben. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer würzen. (Das Schnitzelfleisch sollte etwas feucht sein, ist es das nicht dann kurz in etwas Milch von beiden Seiten anfeuchten. So entstehen die berühmten Blasen zwischen Kruste und Fleisch, man spricht von soufflierten Schnitzeln.) Schnitzel in Mehl wenden, dann das Mehl etwas abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. (Panade nicht andrücken! Beim herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt.) In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten, erst zuletzt salzen. Das Wiener Pfefferschnitzel wird wie das Wiener Schnitzel zubereitet. Der Unterschied ist die Panade. Dafür das Kastenweißbrot sehr fein würfeln. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und mit den Brotwürfeln mischen. Diese Panade darf angedrückt werden. Zum Wiener Schnitzel passt sehr gut Kartoffelsalat und Feldsalat.

Vincent Klink Mittwoch, 04. Februar 2009

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

Für den Kartoffelsalat:

400 g Kartoffeln, festkochend	1 kleine Zwiebel	200 ml kräftige Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	1 Msp Curry	Salz und Pfeffer
ca. 1 EL Apfelessig	ca. 5 EL Sonnenblumenöl	

Für das Wiener Schnitzel:

1 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a 150 g	Pfeffer
2 EL Mehl	2 Eier	50 g Butterschmalz
Salz	1 Zitrone	

Die Kartoffeln weich kochen, abkühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen. Die Brötchen auf einer Reibe oder in der Küchenmaschine zu Bröseln zerkleinern, anschließend durchsieben. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer würzen. (Das Schnitzelfleisch sollte etwas feucht sein, ist es das nicht dann kurz in etwas Milch von beiden Seiten anfeuchten. So entstehen die berühmten Blasen zwischen Kruste und Fleisch, man spricht von soufflierten Schnitzeln.) Schnitzel in Mehl wenden, dann das Mehl etwas abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. (Panade nicht andrücken! Beim herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt.) In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten, erst zuletzt salzen. Schnitzel mit Kartoffelsalat anrichten. Nach Belieben zum Schnitzel noch eine Scheibe Zitrone reichen.

NN 19. Oktober 2010

Wiener Schnitzel mit Schmorgurken

Für 2 Personen

500 g fleischige Gurken	Salz	1 Spritzer Essig
2 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a ca. 150 g	Pfeffer
3 EL Mehl	2 Eier	100 g Butterschmalz
1 Zwiebel	40 g Frühstücksspeck	1 EL Butter
1 Tomate	1 Bund Dill	1/8 l Fleischbrühe
1/8 l Sahne	1 TL Zucker	

Die Gurken gut waschen, schälen und der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in fingerbreite Stücke schneiden. Gurkenstücke salzen, mit Essig beträufeln und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Brötchen im Cutter oder mit einer speziellen Reibe zerkleinern, dann durch ein Sieb streuen. Die Brösel müssen nochmals gesiebt werden. Die Kalbsschnitzel dünn klopfen und pfeffern. Wiener Schnitzel werden erst nach dem Garen gesalzen. Das Schnitzelfleisch sollte etwas feucht sein, ist es das nicht dann kurz in etwas Milch von beiden Seiten anfeuchten. So entstehen die berühmten Blasen zwischen Kruste und Fleisch, man spricht von soufflierten Schnitzeln. 2 EL Mehl in einen tiefen Teller geben, darin die Schnitzel wenden, dann das Mehl etwas abklopfen und durchs verquirlte Ei ziehen. Nun wird das von Ei triefende Schnitzel etwas abgeschüttelt und in die Panade gelegt. Nicht andrücken! Beim herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt. Schnitzel in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Zwiebel schälen und hacken. Speck fein würfeln. Tomate von Haut und Kerngehäuse befreien und in Würfelchen schneiden. Dill hacken. Speck und Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, herausnehmen und im gleichen Fett die Tomate anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben. Gurkenstücke mit dem gezogenen Saft und der Fleischbrühe zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sahne untermischen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill darüber streuen.

Vincent Klink Mittwoch, 12. Mai 2010

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel aus der Oberschale	Salz	Pfeffer
2 El geschlagene Sahne	2 Eier (Kl. M)	50 g Mehl
150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz	1 Zitrone

Kalbsschnitzel nacheinander zwischen 2 Stücken Klarsichtfolie dünn plattieren. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Sahne und Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in eine Schale oder einen tiefen Teller geben. Nacheinander die Schnitzel kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Die Panade dabei nur leicht andrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 4 Min. goldgelb ausbacken. Dabei immer wieder mit dem Fett begießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einem Stück Zitrone anrichten.

Tim Mälzer am 24. 07. 2010

Züricher Geschnetzeltes mit Spargel-Rösti

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 TL Kümmelsaat	500 g Spargel, weiß
1 Zwiebel	20 g Mehl	70 g Butterschmalz
70 g Butter	4 Schalotten	300 g Champignons, braun
600 g Kalbsrücken	20 g Speisestärke	40 ml Sojasoße
150 ml Weißwein	200 ml Sahne	300 ml Kalbsfond
0,5 Bund Petersilie, glatt	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Jeweils einen Teelöffel Salz und Kümmel dazugeben. Die Kartoffeln anschließend nicht zu weich garen, abgießen, ausdämpfen und über Nacht auskühlen lassen. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Die Kartoffeln vom Vortag pellen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln. Den Spargel waschen, schälen und ebenfalls grob raspeln. Zwiebel schälen, fein reiben. Das Ganze in einer Schüssel mit einer Prise Salz und dem Mehl mischen und in vier Teile teilen. 20 Gramm Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Viertel der Kartoffelmasse hinein geben, mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Den Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten, anschließend den Rösti samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei am Rand einen halben Esslöffel Butter in Flöckchen dazugeben. Den fertigen Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmhalten. Aus der übrigen Kartoffelmasse drei weitere Rösti zubereiten. Für das Geschnetzelte die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Die Champignons säubern, die Stiele kürzen und vierteln. Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden und mit der Speisestärke und Sojasoße mischen. 50 Gramm Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten, herausheben und beiseite stellen. Die Zwiebeln und Champignons in der Pfanne anbraten, ebenfalls herausheben und zum Fleisch geben. Den Bratansatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Schlagsahne und Kalbsfond dazugießen und gut verrühren. Sämig einkochen lassen, anschließend mit der restlichen Butter aufmixen. Das Fleisch, Pilze und Soße nochmals aufkochen. Nun das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und unter das Geschnetzelte heben. Die Rösti auf Tellern geben und das Geschnetzelte darauf anrichten.

Johann Lafer am 22. Mai 2010

Züricher Geschnetzeltes

Für 2 Personen

2 Schalotten	400 g Kalbsrücken	50 g Champignons
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	3 EL Butter
150 ml Rotwein	250 ml Kalbsfond	80 g Sahne, geschlagen
300 g mehlig. Kartoffeln		

Schalotten schälen und fein schneiden. Das Fleisch in feine Streifen, die Champignons in Blättchen schneiden. Fleisch in einer heißen Pfanne mit Olivenöl ca. 2 Minuten anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Dann auf einen Teller geben und warm stellen. In derselben Pfanne die Schalotten und Champignons in 1 EL Butter goldbraun anbraten und mit 2 EL Rotwein ablöschen. So lange reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dann mit dem restlichen Wein und Fond auffüllen und reduzieren lassen, bis die Soße sämig ist. Den aus dem Fleisch ausgetretenen Saft zur Soße gießen und aufkochen lassen. Das Fleisch wieder dazugeben, kurz erwärmen, die Sahne unterziehen und abschmecken. Das Geschnetzelte mit Rösti servieren. Für das Rösti die Kartoffeln roh schälen und grob raspeln. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. In eine beschichtete Pfanne restliche Butter geben und die Kartoffeln gleichmäßig darin verteilen. Bei geringer Hitze das Rösti langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen.

Vincent Klink Mittwoch, 09. September 2009

Zauberhaftes Kalb-Filet, Cranberrys, Frühsommer-Risotto

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 TL Paprika	0,5 TL Chiliflocken	0,5 Tasse Cranberrys
50 ml Pflaumenwein, japanisch	600 g Kalbsfilet	8 Scheiben Frühstücksspeck
Pfeffer	Salz	

Spargel:

1 Bund Spargel, grün	2 EL Olivenöl	Salz
----------------------	---------------	------

Risotto:

1 Zwiebel	1 EL Butter	350 g Risottoreis
250 ml Weißwein, trocken	1 l Hühnerbrühe	

Erbsen:

300 g Erbsen	50 g Butter	150 g Crème-fraîche
100 g Sbrinz		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Paprika, Chiliflocken und eine Prise Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Die Cranberrys mit Pflaumenwein mischen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Das Filet in acht Medaillons schneiden, mit Speckscheiben umwickeln und in der Gewürzmischung wenden. Die Cranberrys auf ein Blech verteilen, die Medaillons darauf geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen braten.

Spargel:

Den Spargel mit Olivenöl beträufeln und salzen. 15 Minuten im Ofen mit den Medaillons garen.

Risotto:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Reis dazu geben, glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, diesen vollständig einkochen. Nach und nach heiße Brühe dazu geben und unter ständigem Rühren 20 Minuten garen.

Erbsen:

Die Erbsen blanchieren, danach in Butter andünsten. Crème-fraîche dazu geben, pürieren und zum Risotto dazu geben, abschmecken und mit Sbrinz und Butter vollenden.

Andreas C. Studer am 27. Mai 2011

Zigeuner-Schnitzel

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 TL Butter	1 Tomate
250 ml Hühnerbrühe	Salz und Pfeffer	300 g Kalbfleisch
50 g Kalbszunge, gepöckelt,gekocht	50 g gekochter Schinken	50 g Champignons
2 EL Mehl	1 EL Butterschmalz	250 ml Weißwein
Trüffel	1 TL Rosenpaprika	

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, die Tomate ebenfalls würfeln. Die Zwiebel in einem kleinen Topf mit Butter anschwitzen, Tomate dazugeben, etwas Hühnerbrühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und weich kochen. Von dem Fleisch dünne Schnitzel schneiden. Die Zunge, den Kochschinken und die Champignons in feine Streifen schneiden. Schnitzel salzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Schnitzel von beiden Seiten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen. Zunge, Schinken und Champignons zugeben und kurz darin andünsten. Die Trüffel hobeln und dazugeben. Mit dem Rosenpaprika würzen. Tomatensoße pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Tomatensoße zu den übrigen Zutaten in die Pfanne geben, nochmals abschmecken. Kalbschnitzel anrichten, mit der Soße übergießen und servieren. Dazu passen Nudeln.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. Februar 2009

Zitronen-Nudeln mit feinem Kalb-Ragout

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 kleine Möhre	1 Stange Staudensellerie
500 g Kalbsschulter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 TL Mehl	200 ml Weißwein	250 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	3 Stiele Zitronenmelisse
1 Zitrone, unbehandelt	200 g Linguine	1 EL Butter

Schalotte schälen und fein schneiden. Möhre und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden. Das Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Mehl bestäuben und mit Wein und Fond aufgießen. Lorbeerblatt, Nelken, Möhre und Staudensellerie zufügen und das Ganze zugedeckt in ca. 1 Stunde bei milder Hitze weich dünsten. Dann im offenen Topf die Soße sirupartig einkochen. Melissenblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Melisse und etwas frisch geriebene Zitronenschale untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Zestenreiser von der Zitrone einige Zesten abziehen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser mit den Zitronenzesten bissfest kochen, dann abschütten, mit Butter verrühren und auf Tellern anrichten. Die Nudeln in der Tellermitte etwas zurückschieben, sodass eine Vertiefung entsteht. Darin das Ragout anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 14. August

Zitronen-Saltimbocca, Kresse-Spargel, neue Kartoffeln

Für 2 Personen

4 Scheiben Kalbsrücken	6 neue Kartoffeln	6 Stangen weißer Spargel
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch	30 g Butter
100 ml Geflügelfond	50 ml Schlagsahne	3 EL Olivenöl
2 Zweige Salbei	1 Beet Kresse	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln putzen, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und nicht zu weich kochen. Anschließend abgießen und halbieren. Den Spargel schälen, die Enden etwa zwei Zentimeter abschneiden und die Stangen in drei zentimeterlange Stücke schneiden. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten. Anschließend die Kartoffeln zugeben, weitere drei Minuten mit braten und mit Geflügelfond und der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis der Spargel gar ist. Die Zitrone in acht dünne Scheiben schneiden. Die Kalbsrücken-scheiben waschen, trocken tupfen, mit je zwei Scheiben Zitrone und einem Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern fixieren. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Knoblauchzehen halbieren und ungeschält mit dem restlichen Salbei und der Butter zum Fleisch geben. Abschließend das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kresse mit einer Schere abschneiden und unter den Spargel mischen. Die Saltimbocca und den Kresse-Spargel mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 23. April 2010

Zweierlei Kalb-Filet vom schwarzen Trüffel

Für 4 Personen

Trüffelmedaillons:

50 g Wintertrüffel 400 g Kalbsfilet, Mittelstück 50 g Butter
2 Schalotten 2 cl Trüffelsaft

Lauch:

1 Bund Frühlingslauch 50 ml Brühe 1 Birne
Butter Salz Pfeffer

Trüffelsandwich:

200 g Kalbsfilet 1 Ei 50 ml Sahne, kalt
30 g Wintertrüffel 1 Scheibe Tramezzinibrot Butter
Salz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Trüffelmedaillons:

Den Trüffel in Scheiben schneiden. Das Kalbsfilet in übliche Medaillons schneiden, quer mit einem kleinen Messer eine Tasche hinein schneiden und zwei bis drei dünne Trüffelscheiben hinein schieben, so dass diese ganz im Fleisch verschwinden und komplett in der Mitte vom Kalbsmedaillon sitzen. Die Medaillons in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter vorsichtig von beiden Seiten leicht braun anbraten, auf ein Gitter in den vorgeheizten Backofen setzen und rosa garen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne Schalottenwürfel in etwas Butter angehen lassen, anschließend mit etwas Trüffelsaft vorsichtig aufgießen, leicht etwas einköcheln und die Kalbsmedaillons darin noch einmal anschwanken.

Lauch:

Den Frühlingslauch putzen und in schräge Scheiben schneiden, in einer kleinen Sauteuse mit etwas Butter langsam anschwitzen, mit einem Hauch Brühe ablöschen, einen Deckel darauf geben und langsam weich schoren. Kurz vor dem Servieren den Deckel abnehmen, so dass noch etwas Flüssigkeit einkocht und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ebenfalls von einer geschälten und entkernten Birne feinste Würfel schneiden und die unter den Frühlingslauch heben und kurz mit ziehen lassen. Nun den Lauch in die Mitte des Tellers geben und die Kalbsfiletmedaillons dekorativ darauf setzen.

Trüffelsandwich:

Das Kalbsfilet in feine Würfel schneiden und zusammen mit einem Eiweiß und dem gleichen Anteil Sahne in einem Mixer zu einer Farce pürieren. Anschließend feinste Trüffelwürfel unter die Farce heben und mit etwas Salz abschmecken. Tramezzinibrot nun entrinden und mit der Farce jeweils zwei Millimeter dick einstreichen. Mit einer weiteren Brotscheibe belegen. Nun in Dreiecke schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Butter langsam von beiden Seiten braten. Kurz vor dem Servieren abtropfen lassen und dekorativ zu dem Lauch und den Trüffelmedaillons setzen.

Alexander Herrmann am 16. September 2011

Index

- Artischocke, 48
Avocado, 95
- Blanquette, 1, 28
Blumenkohl, 2
Bohnen, 10, 40, 79, 90
Brät, 6, 12, 30
Braten, 19, 29, 56
Bratkartoffeln, 14, 27, 69
Bries, 30
Brokkoli, 8, 64
Brust, 13, 23, 28, 31
- Carpaccio, 3, 4
Chicoree, 25, 34, 72
Cordon-bleu, 4, 5, 72
Couscous, 36
- Erbsen, 1, 7, 28, 44, 66, 88, 105
- Filet, 2–4, 6, 8, 9, 16, 20, 22, 31–43, 53, 55, 56, 71, 76, 78, 80, 87, 89, 93, 94, 99, 100, 105, 108
Fleisch, 1, 22, 25, 26, 29, 44, 51, 56, 60, 62, 65, 70–72, 74, 76, 88, 90, 92, 99–102, 106
- Geschnetzeltes, 26, 44, 80, 83, 103, 104
Grünkohl, 53
Gulasch, 61
Gurke, 29, 75, 102
- Haxe, 24, 45, 81–83, 88
- Kürbis, 53, 64, 69, 77, 89, 98
Knödel, 24, 33
Kohlrabi, 37, 42, 44, 49, 65
Kotelett, 10, 14, 21, 26, 47–50
- Lasagne, 98
Lauch, 13, 25, 42, 66, 69, 82, 90, 92, 97, 99, 108
Linsen, 40
- Möhren, 1, 7, 24, 25, 28, 34, 39, 44, 45, 49, 56, 60, 65, 66, 69, 70, 77–79, 81, 82, 88, 92, 97, 99, 100, 106
Mangold, 14, 38
Medaillon, 8, 39, 52–56, 78, 79
- Nudeln, 1, 24, 37, 42, 56, 79, 80, 83, 85, 87, 106
- Pak-Choi, 91
Paprika, 10, 16, 21, 29, 32, 53, 55, 61, 75, 83, 84, 105, 106
Piccata, 15, 17, 80, 85, 86
Pilze, 2, 4, 5, 8, 12, 19, 21, 23, 25, 39, 42, 44, 47, 50, 59, 63, 72, 73, 79, 80, 84, 85, 87, 88, 92, 98, 103, 104, 106
Polenta, 57, 74, 81
Porree, 99
- Röllchen, 22, 25, 66, 90
Rösti, 26, 80, 103
Rücken, 3, 5, 7, 11, 18, 46, 51, 52, 57–59, 65, 67, 68, 79, 84, 90, 92, 98, 99, 103, 104, 107
Radieschen, 12
Ragout, 52, 60, 106
Reis, 16, 41, 50, 82, 84, 105
Rettich, 46, 77, 96, 97
Rosenkohl, 51
Rote-Bete, 24, 96
Roulade, 62, 63, 74
Rucola, 4, 39, 47, 48, 59, 74, 75, 93
- Saltimbocca, 63, 92, 107
Sauerkraut, 33
Schnitzel, 4, 15, 17, 62–65, 73–75, 80, 83, 85, 86, 92, 106
Schoten, 16, 28, 44, 76
Sellerie, 1, 23–25, 29, 45, 60, 66, 69, 70, 81, 82, 88, 97, 99, 100, 106
Spargel, 3, 11, 22, 28, 39, 54, 90, 91, 94, 95, 103, 105, 107
Spinat, 6, 9, 32, 41, 42, 62, 76, 86

Spitzkohl, 31, 37, 43

Steak, 7, 11, 18, 36, 47, 59, 65, 67, 68, 84,
91, 95

Tafelspitz, 25, 69, 71, 77, 88, 91, 96, 97

Vitello, 9, 99, 100

Wiener-Schnitzel, 27, 100–102

Wirsing, 31

Zucchini, 10, 52, 55, 56, 63, 79, 88