



Kalb aus Gstaad

Rosa gebratene Scheibe und geschmortes Stück aus der Haxe, warmer Gemüsesalat & Rotwein-Jus

Zutaten

für 6 Personen

Kalbsrücken

600 g Kalbsrücken aus Gstaad, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer, 20 ml kalt gepresstes Olivenöl

Sosse

100 g Mire poix (Karotten, Sellerie, Lauch) 100 g Schalotten, 100 ml trockener Rotwein, 50 ml Madeira, 200 g Kalbsknochen, 500 ml Kalbsfond, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe, 20 ml Olivenöl

Kalbsschulter geschmort

300 g Kalbsschulter, 100 g Mire poix (Sellerie, Karotte, Lauch) 100 g Schalotten, 20 g Olivenöl, 100 ml Rotwein, 50 ml Trüffel Fond, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt Salz, Pfeffer 250 ml Kalbsfond

Warmer Gemüsesalat

40 g Buschbohnen / Stangenbohnen 6 Stck kleine Karotten, 6 Stck Navetten 6 Stck Mini Zucchini, 6 Stck Patisson, 6 Stck Kirschtomaten, 1 fein gewürfelte Schalotte, 1 Teelöffel gehackter Kerbel, 10 g Butter, 50 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kalbsrücken

Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten. Von beiden Seiten anbräunen, den Thymian, den Rosmarin und den Knoblauch beim Bratvorgang dazugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 140°C 20 min garen lassen. Herausnehmen, in Alufolie einschlagen und an einem warmen Platz (z. B. neben dem Herd) für 15 min ruhen und entspannen lassen.

Sosse

Kalbsknochen, Schalotten und Mire poix Gemüse in Olivenöl anrösten, mit Rotwein und Madeira ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Knoblauch dazugeben. Soße bei leichter Hitze 1 h köcheln lassen. Diese Grundsauce zum Auffüllen für die geschmorte Kalbsschulter verwenden.

Kalbsschulter geschmort

Die Kalbsschulter mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen in dem Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Wenn die Schulter gebräunt ist, herausnehmen und das klein geschnittene Mire poix Gemüse und die Schalotten in der Pfanne anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen, mit dem Trüffel Fond und dem Kalbsfond auffüllen. Den Thymian, den Rosmarin, das Lorbeerblatt und den Knoblauch dazugeben. Mit der Kalbsschulter zusammen für 10 min köcheln. Danach im Ofen für ungefähr 2 - 3 Std garen. Die Soße nach dem Garen um 3/4 einkochen.

Warmer Gemüsesalat

Das Gemüse putzen, waschen und in gleich große Stücke schneiden oder ganz lassen. Die Schalotten und den Knoblauch in etwas Butter glasig anbraten. Die geschnittenen Bohnen dazugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen, Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Gemüse gegart ist mit den geviertel Kirschtomaten verfeinern.

Anrichten

Das Gemüse auf dem Teller verteilen. Den rosa gebratenen Kalbsrücken in Scheiben schneiden und mit auf die Bohnen legen. Die geschmorte Kalbsschulter ebenfalls in Scheiben schneiden und mit anlegen. Mit der reduzierten Kalbsjus angießen.

