

Geschmortes Kalbsbäckchen auf Selleriepüree



Für 4 Portionen

2 Kalbsbäckchen, je 150 g, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl
400 g Röstgemüse (Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie), geputzt
2 Knoblauchzehen, geschält
2 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein
3/8 l roter Portwein, je 2 Rosmarin- und Thymianzweige
2 Lorbeerblätter, 2 Piment- und 10 weiße Pfefferkörner
1 l Kalbsfond oder Wasser, 3/4 l Rotwein, z. B. Barolo

Für das Selleriepüree

1 Knollensellerie, 30 g Butter
1/8 l Geflügelbrühe, 250 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für den Thymianschaum:

200 g Sahne
3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer

Außerdem:

Küchengarn
frittierte Kartoffelstreifen
etwas Thymian



(1) Die Kalbsbäckchen von Fett und Sehnen befreien und mit Küchengarn zu einer festen Rolle binden. Salzen, pfeffern und die Bäckchen in einem Schmortopf in heißem Öl ringsum anbraten, dann herausnehmen.

(2) Röstgemüse und Knoblauch klein würfeln und im Bratsatz anrösten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Alles mit 100 ml Rotwein und 1/8 l Portwein ablöschen und die Flüssigkeit fast völlig einkochen lassen; anschließend diesen Vorgang zweimal wiederholen. Die Bäckchen wieder einlegen, Kräuter und Gewürze zufügen, alles mit Kalbsfond oder Wasser auffüllen und die Kalbsbäckchen bei geringer Hitze in 2 bis 3 Stunden weich schmoren.

(3) Inzwischen den Barolo auf ein Drittel einkochen. Für das Selleriepüree den Knollensellerie schälen, grob würfeln und in einem Topf in Butter anschwitzen. Den Sellerie mit der Geflügelbrühe sowie der Sahne aufgießen und weich garen. Anschließend fein pürieren und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

(4) Nach Ende der Garzeit die Kalbsbäckchen herausnehmen und beiseite stellen. Den Schmorfond durch ein feines Sieb zu der Barolo-Reduktion gießen und einkochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

(5) Für den Thymianschaum die Sahne mit den Thymianzweigen auf ein Drittel einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, passieren und die Sahne mit dem Mixer aufschäumen.

(6) Die Kalbsbäckchen in Scheiben schneiden und in der Sauce erwärmen. Das Selleriepüree auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Kalbsbäckchen darauf setzen und paar Tupfen Thymianschaum, chengarnieren und servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

mit der Barolosauce überziehen. Alles mit ein frittierten Kartoffelstreifen und Thymianblät-