

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT SELLERIEPÜREE

von Bea Reusch aus Brühl

Für 4 Personen

4 Kalbsbacken

200 g Röstgemüse in ca. 3 cm große Würfel

1 EL Tomatenmark

½ l Portwein, 1 Rotwein, 1 ½ l Kalbsfond

1 Lorbeerblatt

10 schwarze Pfefferkörner, 1 EL Senfkörner

je 1 Zweig Thymian und Rosmarin

2 Knoblauchzehen,

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 kleine Knolle Sellerie

100 ml Sahne

200 g Kräuterseitlinge

150 g Rosenkohl

Die Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in heißem Öl oder Butterschmalz kräftig anbraten. Das Gemüse zugeben und alles goldbraun rösten. Tomatenmark mitrösten und mit je einem Drittel Portwein und Rotwein ablöschen. Einkochen lassen und den Vorgang dreimal wiederholen. Mit Kalbsfond auffüllen und die Gewürze und Kräuter zugeben. Alles aufkochen und im Ofen bei ca. 120 Grad Umluft (140 Grad Ober-Unterhitze) drei bis vier Stunden garziehen lassen.

z.B. Zwiebeln,
Karotten,
Staudensellerie



Die Bäckchen aus der Sauce nehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce nun langsam auf die Hälfte einkochen.

Sellerie schälen, klein schneiden und in wenig Salzwasser weich kochen. Das Wasser abschütten, die Sahne hinzufügen und mixen. In einer Pfanne die Pilze und den blanchierten Rosenkohl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butter nachbraten.



„Früher gab es bei uns
an Weihnachten oft Herings-,
Kartoffel- oder Geflügelsalat,
später dann Fondue und Raclette.
Aber mein Vater liebte
Kalbsbäckchen, also konnten wir
auf die nicht verzichten.“

Bea Reusch, Brühl

