

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Barolosauce und Selleriepüree



Zutaten

8 Kalbsbäckchen
2 EL Butterschmalz
500 g Mirepoix (Röstgemüse von
Zwiebeln, Karotten & Staudensellerie)
1 Knoblauchzehe
1 Thymian- und Rosmarinzweig
1 EL Tomatenmark
10 Pfefferkörner, 10 Korianderkörner,
1 Sternanis, 2 Pimentkörner,
2 Lorbeerblätter
Rotwein
Kalbsfond
Barolo
Aceto Balsamico, 12 Jahre alt oder
Balsamico-Glace (günstiger)
1 große Sellerieknolle
Sahne
Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kalbsbäckchen mit einem scharfen Messer von Fett und Sehnen befreien. Die Bäckchen im Bräter rundherum in Butterschmalz anbraten und das Mirepoix zugeben. Das Gemüse anrösten und Tomatenmark zufügen, nach und nach mit dem Rotwein ablöschen und glacieren, dann den Kalbsfond und die Gewürze zufügen. Die Kalbsbäckchen im Ofen bei 200 Grad zugedeckt etwa eine Stunde schmoren, bis das Fleisch saftig-weich ist. Wenn der Topf zu groß ist, dann auf dem Herd leicht köcheln lassen. Anschließend die Bäckchen in Alufolie wickeln und warm stellen.

Den Barolo in einem Topf auf ein Drittel einkochen, den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und dazugeben, je nach Konsistenz noch etwas einkochen oder mit angerührter Speisestärke leicht binden und mit etwas gutem Balsamico abschmecken.



Zubereitung

Sellerieknolle schälen, in kleine Stücke schneiden und dann in Wasser mit etwas Sahne richtig weich garen. Wenn die Möglichkeit besteht, dann dämpfen (ca. 45 Minuten).

Aus einem halben Päckchen Butter braune Butter machen. (Butter in einem Topf so lange köcheln, bis sie braun wird, dann durch ein Tuch seihen.) Den weichen Sellerie mit der braunen Butter in einem Mixer mixen, bei Bedarf etwas Sahne hinzugeben und mit Salz abschmecken.