Geschmorte Kalbsbackerl mit Pastinakencreme, Grießknöderl und glacierten Karotten



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Theresa Nutz

Zutaten

Kalbsbackerl

600 G	Kalbsbackerl
200 G	Knollensellerie
100 G	Karotten
100 G	Lauch
200 G	Zwiebel
300 ML	Rotwein

500 ML	Wasser
100 ML	roter Portwein
1	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
8	Wacholderbeeren
1 EL	Honig
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Anbraten

Grießknöderl

125 G	Grieß
2	Eier
250 ML	Milch
50 G	Butter
1 PRISE	Salz
1 PRISE	geriebene Muskatnuss

Pastinakencreme

1,4 KG	Pastinaken
2	kleine Zwiebel

10 G	Zucker
50 ML	Weißwein
400 ML	Gemüsesuppe
100 ML	Obers
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Anbraten

Glacierte Karotten

200 G	Karotten
20 G	Butter
50 ML	Weißweinessig
	Nelken
	Sternanis
	Honig
	Meersalzflocken

Zubereitung

Kalbsbackerl

1. Gemüse klein schneiden.
2. Kalbsbackerl in einem großen Topf mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und aus dem Topf nehmen.
3. Gemüse in den Topf geben und bei kleiner Hitze gut anrösten.

4. Tomatenmark unter kräftigem Rühren dazugeben und mit Rotwein und Portwein nach und nach ablöschen.
5. Das Gemüse sollte dann „marmeladig“ glänzen.
6. Topf mit Wasser auffüllen und Backerl wieder hineingeben.
7. Ca. drei Stunden schmoren lassen.

Grießknöderl

1. Milch mit Butter, Salz und 100 g Grieß unter Rühren kochen, bis der Grieß gequollen und die Flüssigkeit gebunden ist.
2. Kurz abkühlen lassen.
3. Die Eier und den restlichen Grieß einrühren.
4. Masse gut auskühlen lassen und kleine Knödel formen.
5. In wallendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen lassen.

Pastinakencreme

1. Pastinaken putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Zwiebel grob würfeln und mit dem Knoblauch in Öl glasig dünsten.
3. Pastinakenwürfel zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen.
4. Gemüsebrühe und Obers kurz mitköcheln lassen.
5. Wenn alles weich gekocht ist, fein pürieren.

Glacierte Karotten

1. Weißweinessig, Sternanis, Nelken und Honig aufkochen lassen.
2. Karotten putzen, schälen und in gewünschte Stücke/ Form schneiden.
3. Im vorbereiteten Fond ziehen lassen und anschließend in Butter mit Zucker und Salz glacieren.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Für ein ausgewogenes Gericht passt ein frischer saisonaler Salat!