

Kalb-Rücken-Braten an Brezel-Knödeln

Für 4 Portionen

Kalbsrückenbraten:

800 g Kalbsrücken	2 Rosmarin-Zweige	3 kleine Knoblauchzehen
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer	

Pilzpfanne:

750 g gem. Pilze	2 mittelgroße Zwiebeln	100 g Speckwürfel
2 EL Butter	100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
1 EL Essig	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	

Jägerkraut:

600 g Spitzkraut	40 g Speck, geräuchert	1 große Zwiebel
1 Apfel	2 EL Schmalz	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker
250 ml Fleischbrühe	1 $\frac{1}{2}$ EL Essig, Weißweinessig	1 TL Speisestärke
1 TL Kümmel	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Brezelknödel:

6 trockene Brezeln	2 mittelgroße Zwiebeln	200 ml warme Milch
100 g geräuch. Bauchspeck-Würfel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Eier
2 Gewürz-Nelken	1 Lorbeerblatt	

Kalbsrückenbraten:

Während der Fleischzubereitung den Ofen bei Umluft vorheizen. Den Kalbsrücken parieren, also vom Fett befreien. Das Fleisch am Stück mit den Rosmarin-Zweigen und dem Knoblauch spicken. Anschließend mit reichlich Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Kalbsrücken dann wieder am Stück in einer Pfanne mit Olivenöl richtig scharf für jeweils zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Den angebratenen Kalbsrücken anschließend im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad für ca. 1,5 Stunden sanft rosa garen.

Pilzpfanne á la Rosin:

Pilze putzen und vierteln. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne, die ausreichend Platz für die Pilze bietet, erhitzen. Die Pilzviertel scharf anbraten. TIPP: Es ist sehr wichtig, dass die Pilze als Erstes allein und richtig heiß angebraten werden, da sie sonst zu viel Flüssigkeit verlieren. Die angebratenen Pilze an den Rand der Pfanne schieben und Zwiebeln und Speck einzeln anbraten. Erst nach dem Anbraten das Ganze vermischen. Tipp: Speck, Zwiebeln und auch die Pilze haben unterschiedliche Garpunkte und sollten deshalb erst nach dem Anbraten vermischt werden. Die Pilzpfanne mit trockenem Weißwein ablöschen und anschließend für 2 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend Butter, Sahne und die gehackte Petersilie unterrühren. Die Pilzpfanne dann mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem kleinen Schuss Essig abschmecken.

Jägerkraut:

Zunächst das Kraut gründlich putzen und in Streifen schneiden. Dabei den Krautstrunk entfernen. Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Der Apfel wird geschält und ebenfalls in kleine Würfel geschnitten. Zuerst die Speckwürfel, dann die Zwiebel im Schmalz leicht anbraten. Während dem Anbraten den Zucker drüber streuen und unter ständigem Umrühren den Zucker leicht karamellisieren lassen. Wenn eine leichte Karamellschicht den Speck und die Zwiebeln überzieht mit der Fleischbrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und einem kleinen Schuss Essig würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze kurz köcheln lassen. Abschlie-

ßend die Krautstreifen und die Apfelwürfel hinzufügen und zugedeckt ca. 5 bis 10 Minuten sanft schmoren lassen. Wichtig: Darauf achten, dass das Kraut nicht zu weich wird, sondern bissfest bleibt. Schließlich die Speisestärke in 3 Teelöffel Wasser anrühren und unter das fertige Kraut mischen und alles ein Mal aufkochen lassen.

Brezelknödel:

Die Brezeln in grobe Scheiben oder Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen. TIPP: Am besten eignen sich trockene Brezeln vom Vortag. Die Brezelmasse dann 20 bis 30 Minuten quellen lassen, damit die Brezeln die warme Milch aufnehmen können. Wichtig: Die Milch muss warm sein, damit sie richtig aufgenommen werden kann und die Knödel nicht zu trocken werden. Nach 10-15 Min. die Brezelmasse mit den Händen wenden. Während die Brezeln in der Milch quellen, die Zwiebeln schälen und in feine Stücke hacken. Auch die Petersilie fein hacken. Die Speckwürfel und die Zwiebeln in Olivenöl glasig anbraten. Anschließend die aufgequellten Brezeln mit dem angebratenen Speck, den Zwiebeln, der fein gehackten Petersilie und den Eiern mit der Hand vorsichtig vermengen. Die Masse mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen. Tipp: Bevor die Eier hinzugefügt werden, die Brezel-Masse kurz abkühlen lassen, damit die Eier nicht stocken. Vor dem Zusammenrollen der Knödel Masse auf einem Tisch einen Streifen mit Alufolie ausbreiten, auf dieser dann Frischhaltefolie legen. Auf die Frischhaltefolie wird jetzt ein Streifen Brezelmasse gegeben. Nun die Frischhaltefolie wie ein Bonbon fest zusammen rollen und die Knödel-Masse von den Enden her dabei zusammenschieben. Wenn es nicht direkt klappt: Übung macht den Meister. Wichtig ist aber, dass die Brezelmasse zu einem festen Bonbon zusammen gerollt wird. Abschließend die Frischhalte-Rolle nach genau dem gleichen Schema in die Alufolie einrollen. Es sollte jetzt eine wirklich festes, stabiles Knödel-Bonbon entstanden sein. Zu guter Letzt wird ein Topf benötigt, der so groß ist, dass die Knödelrolle hineinpasst. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Brezelknödelrolle in das nicht mehr kochende Wasser legen. Wichtig: Die Rolle muss dicht sein, so dass kein Wasser direkt an die Knödelmasse gelangt. Die Brezelknödelrolle bei mittlerer Hitze 25 Minuten gar ziehen lassen und abschließend in kleinen Scheiben mit den weiteren Beilagen zum Kalbsrücken servieren.

Frank Rosin am 17. September 2014