

Kalb-Bäckchen mit Steinpilzknödeln und Wirsing

Für vier Portionen

Für die Kalbsbäckchen:

4 Kalbsbäckchen	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
30 g Butterschmalz	4 Schalotten	0,25 Sellerieknollen
2 Knoblauchzehen	1 mittelgroße Karotte	2 EL Tomatenmark
400 ml Rotwein	500 ml Rinderfond	3 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	1 Lorbeerblatt	

Für die Steinpilzknödel:

10 g getr. Steinpilze	250 g altbackene Brötchen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Petersilie	20 g Butter
200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Für den Wirsing:

1 Wirsing (ca. 600 g)	20 g Butter	100 ml Schlagsahne
100 ml Gemüsefond		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bäckchen zurechtschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend Schalotten, Sellerie, Knoblauch und Karotten waschen, schälen und würfeln. Gemüse zu den Bäckchen geben. Das Gemüse mit dem Fleisch solange anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt. Tomatenmark zufigen, kurz mit rösten lassen und mit etwas Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und erneut mit Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Mit Rinderfond auffüllen, die Kräuter zugeben und mit geschlossenem Deckel circa drei Stunden im Ofen weich schmoren. Steinpilze zehn Minuten in warmem Wasser einweichen, anschließend abgießen und klein hacken. Die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und die abgegossenen Steinpilze darin andünsten. Mit der Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Brötchenwürfel gießen. Eier zugeben, gut mischen und fünf Minuten ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Knödelmasse geben. Frischhaltefolie und Alufolie übereinander legen, die Masse darauf geben und zu einer Rolle aufrollen. Die Seiten eindrehen. Aus der Masse kleine Knödel formen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin zehn Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen, Kopf halbieren und in Streifen schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, den Wirsing darin andünsten, bis er leicht Farbe nimmt. Sahne und Gemüsefond dazu gießen und fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschmorten Bäckchen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, so dass etwas von dem weichen Gemüse mit passiert wird (dadurch entsteht die Bindung der Sauce). Die Sauce nochmals aufkochen, eventuell mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsbäckchen mit der Sauce anrichten, den Wirsing und die Semmelknödelscheiben dazu reichen.

Johann Lafer am 17. Januar 2015