

Sauerbraten von Kalb-Bäckchen, Pommes Dauphine

Für 4 Personen:

Für die Bäckchen:

6 Kalbsbäckchen	500 ml Rotwein	200 ml Rotweinessig
50 ml Aceto Balsamico	2 EL Sojasauce	10 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter	2 Wacholderbeeren	2 EL Senfsamen
3 Gewürznelken	2 Pimentkörner	

Für die Sauce:

Butterschmalz	3 EL Sojasauce	200 ml Rotwein
400 ml Rinderfond		

Für die Pommes Dauphine:

500 g Kartoffeln	80 g Butter	100 g Mehl
2 Eier	Salz	1 L Pflanzenöl

Für das Rotkraut:

600 g Rotkraut	250 ml Wasser	1 Apfel
1 Zwiebel	1 EL Hiffenmark	Salz, Pfeffer

Für das Birnen-Ingwer-Kompott:

2 Birnen	4 cm frischer Ingwer	Chili, Salz
----------	----------------------	-------------

Die Bäckchen parieren und mindestens 24 Stunden, besser 48 Stunden in der Beize einlegen (geschlossene Dose, Kühlschrank).

Entnehmen, abtupfen, die Beize NICHT wegschütten. Die Bäckchen rundherum in etwas Butterschmalz anbraten. Mit 3 EL Sojasauce ablöschen, einkochen lassen. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen.

Vorgang wiederholen. Mit dem Rinderfond angießen und so viel von der Beize zugeben, bis ein angenehmes Mischverhältnis entstanden ist. Aufkochen.

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Bäckchen etwa 4 Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren.

Bäckchen warm halten und die Sauce auf die Hälfte reduzieren.

Für das Rotkraut die Zwiebel und den Apfel hacken und in etwas Butterschmalz anschwitzen. Rotkraut zugeben, mit Wasser auffüllen und bei milder Hitze ziehen lassen. Mit Salz, Hiffenmark und ggf. etwas Zucker abschmecken.

Für die Pommes Dauphine die Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und mit einer Kartoffelpresse pressen. In einem Topf die Butter schmelzen, Mehl zugeben und verrühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat. Topf von der Herdplatte nehmen. Ein Ei zugeben und verrühren, bis der Teig das Ei vollständig aufgenommen hat. Dann das zweite Ei zugeben und Vorgang wiederholen. Anschließend den Kartoffelstampf untermischen und die Masse abschmecken.

Das Pflanzenöl erhitzen und mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und goldbraun frittieren. Zum Formen der Nocken die Löffel immer wieder in das heiße Fett tauchen, dann geht das Nockenformen einfacher.

Für das Birnen-Ingwer-Kompott die Birnen und den Ingwer schälen.

Ingwer und Chili fein hacken. Die Birnen in Stücke schneiden und in etwas Butterschmalz mit dem Ingwer scharf anbraten. Abschmecken und Chili unterrühren. Erkalten lassen.

Alles gemeinsam servieren.

NN am 18. September 2024