

KALBSBRUSTSCHNITTE MIT LÄCKERLISAUCE UND CRUMBLE, GRIESSLAUCHSCHNITTE UND GESCHMORTES WURZELGEMÜSE



Rezept für 4 Personen

ZUBEREITUNG

Zutaten Kalbsbrustschnitte

4 Kalbsbrustschnitten à 160–180 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Senf
2 EL Rapsöl
250 g Gemüse, in kleine Würfel geschnitten
(Sellerie, Karotte, Zwiebel)
30 g Tomatenpüree
1 dl trockener Weisswein
4 dl Kalbsfond
4 Basler Läckerli, klein gehackt
1 dl Rahm
40 g Butter (für Crumble)
60 g Basler Läckerli zerbröselt (für Crumble)

Zutaten Griesslauchschnitte

3 dl Milch
2 dl Bouillon
20 g Butter
60 g Lauch, gewaschen, gerüstet, in kleine
Würfel geschnitten
120 g Hartweizengriess
2 Eigelb
40 g Sbrinz, gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
2 EL Butter, flüssig

Zubereitung Kalbsbrustschnitte

Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen, danach im heissen Öl anbraten und herausnehmen. Gemüse und Tomatenpüree in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Mit Weisswein ablöschen und Kalbsfond aufgiessen. Fleisch begeben und zugedeckt im Ofen bei 160 °C weich garen. Sud durch ein Sieb passieren. Läckerli und Rahm begeben und aufkochen. Nochmals durch's Sieb passieren. Sauce evtl. leicht abbinden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Crumble Butter in einer Pfanne schmelzen und zerbröselte Läckerli dazugeben, bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten goldgelb rösten.

Zubereitung Griesslauchschnitte

Lauchwürfeli kurz in Butter andünsten. Milch und Bouillon zugeben und aufkochen. Griess begeben, unter häufigem Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Pfanne von der Platte nehmen und die Masse kurz auskühlen lassen. Eigelb und Sbrinz daruntermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Masse 2 cm dick rechteckig auf einem kalt abgspülten Blechrücken ausstreichen und auskühlen lassen. Oberfläche mit flüssiger Butter bestreichen, in Rauten schneiden, auf ein Blech geben und in der Mitte des vorgeheizten Ofens (220 °C) ca. 15 Minuten backen.

Zutaten Wurzelgemüse

1 Gemüsezwiebel, geschält und geachtelt
250 g Petersilienwurzel, geschält, halbiert und
grob geschnitten
250 g Knollensellerie, geschält und in
Stäbchen geschnitten
250 g Rüebli gelb und orange, längs halbiert
und grob geschnitten
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
2 Orangen, nur Saft
2 EL Olivenöl
30 g Butter
10 g Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ca. 1,5 dl Gemüsefond

Zubereitung Wurzelgemüse

Öl und Butter im Bräter erhitzen, Zwiebeln und Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten garen. Lorbeerblatt begeben, kurz mitdünsten, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mit Orangensaft und Gemüsefond übergießen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 35–40 Minuten schmoren.