

## 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 Lächerli, klein gehackt  
 1 dl Rahm  
 40 g Butter (für Crumble)  
 60 g Basler Lächerli zerbröseln (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. Lächerli 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 Lächerli dazugeben, bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten goldgelb rösten.

### Zubereitung Griesslauchschnitte

Lauchwürfel 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 abgESPÜLTEN 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.