

Kalbsbäckchen in Spätburgunder auf Zitronenpüree mit Radieschen

Alle Angaben für vier bis sechs Personen

Kalbsbäckchen

- 2kg Kalbsbäckchen pariert, 1 Karotte, ¼ Sellerie, 4 Zwiebeln, 1l Spätburgunder, 100g Butterschmalz, 1Teel. Tomatenmark, 1Eßl. Tapiokamehl, Knoblauch, Thymian und etwas alter Balsamico

Das Butterschmalz in einer Bratereinne erhitzen und die Kalbsbacken darin von allen Seiten anbraten, das geschälte und grob gewürfelte Gemüse dazugeben und ebenfalls mit anrösten.

Das Tomatenmark dazugeben und mit anschwitzen lassen. Nun alles mit dem Spätburgunder ablöschen, den Thymian sowie den Knoblauch dazugeben und in den 170°C heißen Backofen schieben. Dort ca. 2 bis 3 Stunden lang weich schmoren lassen.

Gegebenenfalls mit etwas Wasser angießen. Wenn die Bäckchen weich sind, diese herausnehmen und warm stellen, den Schmorfond passieren, entfetten und auf ca. 1/3 einkochen lassen.

Anschließend mit etwas angerührtem Tapiokamehl abbinden. Mit Salz/Pfeffer, Zucker sowie etwas Balsamico abschmecken.

Zitronenpüree

- 500g Kartoffeln, 10ml Sahne, 100 Butter, Salz/Muskat, 2 Zitronen (Abrieb),

Die gekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse geben. In der Zwischenzeit die Sahne aufkochen, den Zitronenabrieb hineingeben und die Butter mit dem Zauberstab untermixen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Nun die heiße Mischung auf den ebenfalls heißen Kartoffelschnee gießen und mit dem Schneebesen glattschlagen.

Radieschen

- 1 Bund Radieschen (ca.16 Stück), 20g Butter, 1Eßl. Schnittlauch, Salz/Pfeffer

Die Radieschen waschen und putzen, danach in Achtel schneiden und in der Butter anschwitzen, etwas Wasser dazugeben und weichdünsten lassen. Nun nur noch mit Salz/Pfeffer würzen und kurz vor dem Anrichten den Schnittlauch dazugeben.

Gebackener Parmesan (als Garnitur)

- 100g Eiweiß, 50g geriebener Parmesan

Einfach beides miteinander vermischen und eine Stunde quellen lassen danach, dünn in auf Backpapier streichen. Danach bei 180°C ca. 6 Minuten backen, bis die Hippen goldbraun sind. Kurz aushärten lassen und vom Backpapier nehmen.

