



Rezept für Daheim:

GEPRESSTER KALBSSCHWANZ
WILDSPARGEL / MORCHELRAHM / KRÄUTERSALAT

KALBSSCHWANZ:

5 Zerteilte Kalbschwänze

Röstgemüse:

Sellerieknolle, Zwiebel, Karotte, Lauch in Walnussgroße Stücke schneiden

Verhältnis Gemüse zu Fleisch 1:3

Junger Knoblauch

2 EL Tomatenmark

Kräftiger Rotwein, Sherry, Portwein

Aromaten (Rosmarin, Thymian, Wacholder, schwarzer Pfeffer, Lorbeer, Piment, Nelke)

Kalbs- oder Geflügelfond

Den Kalbsschwanz mit Salz und Pfeffer Würzen und in einem Bräter oder tiefen Topf goldbraun Rösten und anschließend aus dem Topf nehmen. Das Gemüse, den Knoblauch und die Aromaten in den Topf geben und bei ständigem Rühren dunkel Rösten (nicht schwarz). Tomatenmark zugeben und mitrösten, mit Rotwein nach und nach ablöschen immer wieder einreduzieren und wieder mit Wein bedecken. Denselben Vorgang mit Sherry und dem Portwein wiederholen. Den Kalbsschwanz dazugeben und mit dem Kalbsfond bedecken. Ca. 5h Simmern lassen oder im Ofen bei 150°C schmoren. Wenn das Fleisch sich Problemlos vom Knochen lösen lässt beginnt der nächste Teil des Rezepts.

Den Kalbschwanz aus der Soße nehmen vom Kochen und großen Fettteilen befreien. Den Schmorfond abfetten und fein passieren. Das noch warme Fleisch abschmecken mit Salz Pfeffer und etwas Senf und in eine rechteckige Terrinenform geben. Die Form sollte gut voll sein. Mit Hilfe des Terrinendeckels oder anderen Utensilien stark in die Form pressen und für 24h kalt stellen. Danach aus der Form nehmen und in die gewünschte Form schneiden.

Zum Finalisieren mit Mehl bestäuben und in einer heißen, beschichteten Pfanne knusprig braten.

WILDSPARGEL:

2 Bund

Wildspargel

Putzen, in leicht gesalzenem Wasser knackig blanchieren.

Kurz vor dem Anrichten in Butter anbraten und abschmecken.

KRÄUTERSALAT:

Frische Kräuter wie (Kerbel, Petersilie, Gartenkresse, Basilikum, usw.)

Waschen, vom Stiel befreien und klein zupfen

Dressing aus:

Sherryessig

Senf

Etwas Schmorfond

Salz, Zucker herstellen

und mit Traubenkernöl nach und nach hochmischen.

MORCHELRAHM:

Frische Morcheln putzen, vorsichtig waschen

Feine Schalottenwürfel

Etwas Schmorfond

Butter

geschlagene Sahne

Portwein, Sherry

Die Morcheln Salzen und Pfeffern und mit den Schalottenwürfeln in schäumender Butter anbraten. Mit Portwein und Sherry ablöschen, Schmorfond zugeben, abschmecken mit gehackten Kräutern. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und Servieren.

ANRICHTEN:

Den knusprig Gebratenen Kalbsschwanz in die Mitte des Tellers geben. Den Wildspargel wie ein Bündel darauf geben. Die Morchelrahm auf dem Teller und dem Fleisch drappieren. Zum Schluss den Kräutersalat auf den Spargel geben und Servieren.