

Für 4 Personen

# Berner Kalbfleischtäschli mit Thymian-Jus Kartoffelstock mit Grafensteiner-Äpfel Marktgemüse

## Berner Kalbfleischtäschli

- 4 Emmentaler Kalbsschnitzel à 80g
- 120g Kalbsbrät
- 2 Schalotten
- 5g Butter
- 10g Kräuter (Thymian, Majoran, Basilikum und Rosmarin)
- 4 Scheiben Worbentaler Rohschinken
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika
- 10g Rapsöl
- 10g Butter

### Zubereitung

Die Schalotten fein hacken und im Butter weichdünsten. Die gehackten Kräuter begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, erkalten lassen, und unter das Kalbsbrät mischen. Die Kalbsschnitzel dünn klopfen, mit dem Rohschinken belegen und mit dem Kräuter-Kalbsbrät füllen. Zusammenlegen das ein Fleischkissen entsteht. Die Kalbfleischtäschli mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, im Mehl wenden und durch das aufgeschlagene Ei ziehen. Im Butter-Raps-Öl-Gemisch goldbraun braten anschliessend im 90°-Celsius heissen Ofen ziehen lassen bis sie eine Kerntemperatur von 60°-Celsius haben.

## Thymian-Jus

- 1 dl Rotwein
- 2 dl brauner Kalbsfond
- 1 Thymianzweig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 10g Butter

### Zubereitung

Das Thymiansträusschen, den Rotwein und den Kalbsfond in eine Pfanne geben und zur Hälfte einreduzieren, abbassieren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kartoffelstock mit Grafensteiner-Äpfel

- 400g Kartoffeln
- 150g Grafensteiner Äpfel
- wenig Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz
- ½ dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss
- 20g Butter

### Zubereitung

Die Kartoffeln und Äpfel schälen und vierteln. Die Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, die Äpfel mit Zitronensaft-Zucker weichdünsten. Anschliessend zusammen durch ein Passe-Vite drehen. Den Rahm erhitzen. Das Apfel-Kartoffel-Gemisch mit dem heissen Rahm-Gemisch glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss die Butter unterheben.

### **Marktgemüse**

- 600g frisches Marktgemüse (z.B. Mini-Zucchini, Kohlraben, Karotten Sellerie, Bohnen, usw.)
- 1l Wasser
- 1 Schalotte
- 30g Butter
- ½ dl Gemüsefond
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### *Zubereitung*

Das Gemüse waschen, rüsten und in Stücke schneiden oder tournieren. Das Wasser aufkochen und salzen. Die Gemüse nacheinander darin knackig kochen und anschliessend kurz in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Butter andünsten. Das vorgegarte Gemüse begeben und kurz mitdünsten. Den Gemüsefond und eine Prise Zucker begeben und einreduzieren, bis die Flüssigkeit die Viskosität von Sirup hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.