

Für 4 Personen

Geschmortes Kalbs-Bäggli auf Kartoffel-Mousseline und Lauch-Fondue

Kalbs-Bäggli

- 200g Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Karotten
- 4 Kalbsbäggli à 140g (pariert)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 10g Butter
- 2EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenpüree
- ½ l Rotwein
- ½ l dunkler Kalbsfond
- 1 Kräutersträusschen (Rosmarin, Thymian und Lorbeer)

Zubereitung

Das Gemüse evtl. schälen, rüsten und in feine Würfel schneiden. Die Kalbs-Bäggli würzen und im Schmortopf in der Butter-Olivenöl-Mischung anbraten. Das Fleisch herausnehmen und die Gemüsewürfel im gleichen Topf mit dem Tomatenpüree anrösten, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Die Bäggli zugeben und mit dem Kalbsfond auffüllen. Mit einem Kräutersträusschen bei 200°C für 2 Stunden im Ofen schmoren lassen. Anschliessend die Bäggli herausnehmen, die Sauce passieren und auf die gewünschte Konsistenz (ca. 2dl einkochen).

Kartoffel-Mousseline

- 250g Kartoffeln
- Salz
- ½ dl Milch
- ½ dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss
- 125g Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Im Salzwasser weich kochen und anschliessend durch ein Passe-Vite drehen. Die Milch und den Rahm erhitzen. Die Kartoffeln mit dem heissen Milch-Rahm-Gemisch glatt rühren und mit Salz Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss die Butter unterheben.

Lauchfondue

- 2 Stangen gebleichter Lauch
- 50g Butter
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Zubereitung

Den Lauch waschen und in Rauten schneiden. In einer Pfanne die Butter langsam schmelzen lassen. Den Lauch zufügen und bei geringer Temperatur den Lauch gar schmelzen. Mit Salz, Weissm Pfeffer und Muskat würzen.

Lauchstroh

- ½ Lauchstange
- 40g Erdnussöl
- Salz

Zubereitung

Den Lauch waschen und in feine, lange Streifen schneiden. Im Erdnussöl frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Anrichten

Kartoffel-Mousseline auf dem Teller anrichten und mit dem Löffel ein Loch formen. Das Lauchfondue darin anrichten. Das Bäggli aufsetzen, mit der Sauce übergiessen und mit dem Lauchstroh ausgarnieren.