



Rezept für 6 Personen

Kalbsrücken & Süsskartoffelcreme & Kräuter-Pilz-Bohnen-Ragout

1,5 Kg Kalbsrücken
2 Zwiebeln
Buttaris
Frische Kräuter
Salz & Pfeffer

Kalbsrücken parieren, mit Salz würzen und in Butterschmalz anbraten.
Fleisch auf ein Blech geben und mit Pfeffer einreiben.
Zwiebeln pellen, in Streifen schneiden und ebenfalls in Buttaris anbraten,
zusammen mit den Kräuter zum Fleisch geben.
Backofen
bei 120°C, 58-60% Kerntemperatur garen (ca. 30-40 Minuten)

12 Kräuterseitlinge
1 Zwiebel
Pilzpulver
250 ml Sahne
800 g Bohnen
1 Zitrone
1 Bd Petersilie
Buttaris
Salz & Pfeffer

Pilze putzen, Köpfen abschneiden, den Stiel würfeln und anbraten.
Zwiebel pellen in feine Würfel schneiden, anbraten und mit Sahne ablöschen.
Mit Pilzpulver, Salz & Pfeffer würzen.
Bohnen putzen und im Dampfgarer, bei 100°C, 12 Minuten garen.
Petersilie fein hacken und Zitrone abreiben.
Bohnen vor dem Anrichten in Butterschmalz anbraten, Pilze, Petersilie und
Zitrone dazugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

6 Süsskartoffeln
250 ml Sahne
60 g Butter
Muskat
Salz & Pfeffer

Süsskartoffeln schälen und klein würfeln.
Mit Sahne, Butter, Muskat, Salz & Pfeffer einmal aufkochen und "leise"
ca. 45 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
Flüssigkeit abgiessen. Alles pürieren und abschmecken.

Fleischabschnitte
1 Zwiebel
2 Möhren
100 g Sellerie
2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
1 L Wasser
1 TL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter

Fleischabschnitte mit dem kleingeschnittenen Gemüse kräftig anbraten.
Tomatenmark, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zufügen und mit anrösten,
mit Rotwein ablöschen. Wasser zufügen und aufkochen lassen.
2-3 Stunden mit Deckel leise köcheln lassen. Alles durch ein Sieb passieren.
Dann den Sud noch einmal zur Hälfte einkochen lassen und mit
Butter montieren oder mit Saucenbinder cremig rühren.