

REZEPTVORSCHLAG

MILCHKALBSBÄCKCHEN MIT SCHWARZWURZELN UND GEWÜRZKROKANT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für die Kalbsbäckchen :

- 8 küchenfertige Kalbsbäckchen (ca. 0,9 kg)
- 4 große Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- je 1 TL frisch gemahlener und gerösteter Koriander und Kreuzkümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 500 ml Rotwein
- 1 TL Honig
- 30 g kalte Butter

Zutaten für die Schwarzwurzeln:

- 10-12 Schwarzwurzeln
- Milch
- 2 Sternanis
- 1 Nelke
- 1 Zweig Estragon nach Belieben
- Butter zum Braten
- Salz und Zucker
- etwas frisch gepressten Orangen- und Zitronensaft

Zutaten für den Gewürzkrokant:

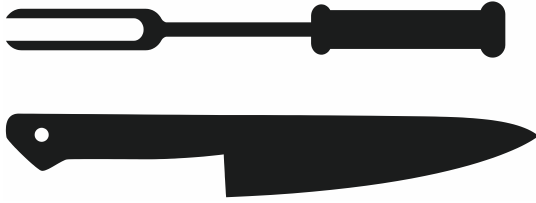
- 2 EL geschälte Nüsse oder Mandeln
- Zucker
- 1 TL weihnachtliche Gewürze nach Belieben
- 1 EL Briochebrösel

Zutaten das Kartoffelpüree:

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 120 ml Milch
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2-3 Esslöffel Butter

ZUBEREITUNG KALBSBÄCKCHEN:

1. Für die Kalbsbäckchen den Backofen auf 160 °C vorheizen und die Bäckchen mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen einreiben. Anschließend in einem Bratentopf von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten.
 2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, grob würfeln, zum Fleisch geben und 5 Minuten mitbraten.
 3. Alles mit dem Rotwein ablöschen, den Honig zugeben und mit soviel Wasser angießen, das die Bäckchen gerade bedeckt sind.
 4. Das Lorbeerblatt und den Thymian zugeben, den Topf mit einem Deckel bedecken und das Fleisch im Backofen in 2-3 Stunden sehr weich schmoren. Falls nötig zwischendurch etwas Flüssigkeit nachgießen.
-



REZEPTVORSCHLAG

MILCHKALBSBÄCKCHEN MIT SCHWARZWURZELN UND GEWÜRZKROKANT

5. Danach die Kalbsbäckchen aus der Soße nehmen, etwas abkühlen lassen und fein würfeln.
6. Die Soße um zwei Drittel einkochen und durch ein Sieb gießen. Den reduzierten Bäckchen Sud nochmals aufkochen und abschmecken, die kalte Butter hineinrühren und die Soße vom Herd nehmen.
7. Die Bäckchen in die Soße geben und bis zum Servieren darin warmhalten.

ZUBEREITUNG SCHWARZWURZELN:

1. In der Zwischenzeit die Schwarzwurzeln vorbereiten: Dazu Einmalhandschuhe anziehen und eine flache Form mit Milch vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen, abwaschen, halbieren und bis zum Kochen in die Milch legen.
2. Sobald alle geschält sind, die Milch mit Sternanis, Nelke und nach Belieben mit Estragon zum Kochen bringen und mit Salz abschmecken.
3. Die Wurzeln darin 8-10 Minuten bissfest kochen. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG GEWÜRZKROKANT:

1. Für den Krokant die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett erhitzen. Mit einem Holzlöffel rühren und nach und nach esslöffelweise Zucker dazugeben. Immer erst dann wieder einen Löffel Zucker dazugeben, wenn die vorherige Portion vollständig karamellisiert ist und von den Nüssen aufgenommen worden ist.

2. Solange fortfahren, bis die Nüsse gut mit Karamell ummantelt sind. Den Krokant auf Backpapier abkühlen lassen und hacken. Mit den Gewürzen und den Bröseln vermischen.

ZUBEREITUNG KARTOFFELPÜREE:

1. Für das Püree die Kartoffeln schälen und in ausreichend gesalzenem Wasser weich kochen.
2. Die Milch mit dem Muskat erhitzen und zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln geben.
3. Alles zerstampfen und mit Salz abschmecken. Warm halten. Falls nötig vor dem Servieren mit etwas geschlagener Sahne oder etwas lauwarmer Milch nochmals erwärmen.

SERVIEREN:

1. Die Schwarzwurzeln vor dem Servieren in Butter braten, mit Salz, Zucker, Orangen und Zitronensaft abschmecken und zusammen mit dem Püree und den Bäckchen anrichten.
 2. Den Krokant darüber streuen und sofort servieren.
-