

Zutaten:

1 Kg | Kalbsbäckchen
500 g | Kalbsmaske
4 Stk. | Möhren
1 Stk. | Sellerie
8 Stk. | Schalotten
4 Stk. | Tomaten
10 Stk. | Champignons
1/2 L | Weißwein
1 L | Rotwein
1 El. | Rübenkraut
4 L | Wasser
1 El. | Kapern
2 El. | Senfsaat

Salz, Pfeffer, Koriandersamen,
Fenchelsamen, Thymian,
Knoblauch, Rapsöl,
Weinessig, Mondamin, Melfor
Essig, Apfelsaft, Honig-Senf,

1 Stk. | Ei
100 g | Mehl
100 g | Paniermehl

1 Bd. | Petersilie
Meersalz, Rapsöl

2 Köpfe | Blumenkohl
1/4 L | Sahne
50 g | Butter
5 Stk. | Eigelb

100 g | Pfifferlinge

Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Kochen mit Stefan Manier..... Viel Spaß beim Nachkochen!



Duo vom Kalb mit Blumenkohl, Pfifferlingen und Petersilie

Zubereitung:

Am Vortag die Kalbsbäckchen in einer Pfanne scharf anbraten, danach in einen Topf legen und mit würzen. Die Hälfte vom Gemüse klein schneiden und in der Fleischpfanne ebenfalls kurz anbraten. Das Gemüse zu den Bäckchen geben. Mit Rotwein und 2 Liter Wasser angießen. Den Topf in den 120°C heißen Ofen stellen und ca. 4-5 Stunden garen. Die Bäckchen müssen langsam garen, bis sie schön weich sind.

Das restliche Gemüse klein schneiden und mit etwas Rapsöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und 2 Litern Wasser angießen. Kalbsmaske dazu legen und den Fond gut würzen. Auf niedriger Hitze langsam sieden lassen, bis das Fleisch sehr weich ist.

Die Maske aus dem Fond nehmen und abkühlen lassen. Dann lässt sie sich besser weiterverarbeiten.

Für das Ragout, die Maske in Würfel schneiden, Kapern fein hacken und beides zusammen mit ca. 200ml vom Fond auskochen. Mit etwas Essig abschmecken und den Fond so lange kochen, bis es eine sämige Masse ist.

Anschließend in eine Form gießen und einige Stunden im Kühlschrank abkühlen. Danach kann es beliebig geschnitten und mit Mehl, Ei und Paniermehl paniert werden.

Die Bäckchen, wenn sie leicht abgekühlt sind, von Fett und Sehnen befreien. Wenn sie schön weich geschmort sind, geht das leicht mit den Fingern. Den Fond durch ein Sieb passieren und auf die Hälfte einkochen. Mit etwas Mondamin binden.

Die Senfsaat über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen, die Saat gut waschen und mit Apfelsaft und etwas Melfor Essig so lange kochen, bis die Saat weich ist. Dabei immer wieder Wasser und Apfelsaft nachgießen. Es dauert ca. 2 Stunden, bis die Senfsaat weich ist.

Für das Petersilienöl, Rapsöl und fein geschnittene Petersilie im Mixer pürieren und auf ein Sieb mit einem Stück Küchenrolle gießen. So läuft langsam das grüne Öl durch.

Beilagen:

Einen Kopf Blumenkohl in feine Röschen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und in eine Dachrinnenform legen. Eigelb und Sahne zu gleichen Teilen verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Über den Blumenkohl gießen und im Wasserbad bei 120°C im Ofen garen, bis die Masse stockt. Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und vor dem Anrichten in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten braten.

Für das Püree, den Blumenkohl schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Mit Fond und Sahne angießen und so lange köcheln, bis der Blumenkohl weich ist und kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist.

