



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Kalb aus der Eifel, Brust und Keule mit Karottentörtchen und Wildmöhren-Sauce

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 4 Personen:

600 g	Kalbskeule
30 g	Butter
1 El	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
1	Zwiebel, geviertelt
1	Karotte, geviertelt
	Sauce:
50 ml	Weißwein
250 ml	Kalbsfond
20 g	Butter
	Füllung für die Kalbsbrust:
100 g	Kalbsschmalz oder Butter
75 g	Kalbsmark
2	Eier
75 g	Weißbrot
75 g	Kalbsfond
1	Schalotte, gewürfelt
20 g	Ackersenblätter, in Streifen geschnitten
1 TI	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
800 g	Kalbsbrust
	Salz
	Pfeffer
50 g	Butter
50 g	Kalbsschmalz
250 g	Röstgemüse (Sellerie-, Möhren-, Zwiebelwürfel)
200 ml	Weißwein
	Küchengarn

- **Kalbskeule** würzen und in heißem Öl mit Butter goldgelb anrösten. Gemüse dazugeben. 20 Minuten bei ca. 80 Grad garen, danach etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Für die **Sauce** im Bräter den Weißwein und Kalbsfond zum Köcheln bringen, sieben, abschmecken, reduzieren lassen und mit Butter verrühren.
- Das Fleisch seitlich aufschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Salzen und pfeffern.
- Für die Füllung Kalbsmark hacken. Weißbrot in heißem Kalbsfond einweichen. Schalotten und Ackersenblätter im Kalbsschmalz andünsten. Alles abkühlen lassen. Alle Zutaten gut verkneten, 300 g abwägen und in die vorbereitete Kalbsbrust füllen. Die Öffnung mit dem Küchengarn zunähen.
- Butter und Kalbsschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch leicht anbraten. Röstgemüse und Weißwein dazugeben und mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 60 Minuten garen.
- Küchengarn entfernen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Garfond durch ein Sieb gießen, abschmecken und zu dem Kalbsbraten servieren.



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Kalb aus der Eifel, Brust und Keule mit Karottentörtchen und Wildmöhren-Sauce

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Wildmöhrensauce:
60 g Wildmöhrenkraut
10 g Butter
½ Knoblauchzehe
Salz
Zucker

Karottentörtchen:
125 g Bio-Möhren
50 g Butter
1 g Salz
2 g Zucker
4 Möhrenstreifen

48 kleine Möhrenscheiben

Karottenchips:
4 hauchdünne, längs gehobelte
Karottenscheiben
Olivenöl
1 TL feines Meersalz

- Für die **Wildmöhren-Sauce** das Wildmöhrenkraut in kochendem Salzwasser mit einer Prise Natron blanchieren. Abtropfen und abkühlen lassen. Fein pürieren und mit Zucker und Salz abschmecken.
- Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. In etwas heißer Butter weich dünsten. Mit der restlichen Butter fein pürieren. Noch einmal erhitzen, bis ein festes Püree entsteht. Eine interessante Variante für die Püreeherstellung ist, die gewaschenen und ungeschälten Möhren einzeln in Alufolie zu wickeln und im Backofen etwa eine Stunde zu garen.
- Die Förmchen gut ausbuttern. Den Boden mit Möhrenscheiben belegen. Die Ränder mit Möhrenstreifen auslegen. Das Püree einfüllen. Kurz vor dem Servieren 8 Minuten in einem Topf mit Siebeinsatz über dem heißen Wasserdampf erwärmen.
- Die Karottenscheiben kurz blanchieren. Mit etwas Olivenöl bestreichen, auf ein Backblech legen und mit Salz bestreuen. Bei 80 Grad im Backofen trocknen lassen, bis die Chips knusprig sind. Das dauert etwa 60 Minuten.