



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Morcheln gefüllt mit Salm

Kalbsnierstück und Gemüse-Jalousie

Baumnuß-Crepes mit Grappa-Zabaione

Zutaten:

Zubereitung:

Kalbsnierstück und Gemüse-Jalousie

500 g	Kalbsnierstück	
1 dl	Oliveöl	
	Salz und Pfeffer aus der Mühle	
3 dl	Kalbsfond	
	Bratensauce	
	Granulat	
2 dl	Vollrahm	
400 g	Gemüse	
150 g	Blätterteig	(Deckel)
150 g	Kuchenteig	(Boden)
1 Stk.	Eigelb	

Kalbsnierstück würzen und stark anbraten. Auf einem Rost mit einer Schale zum auffangen des Fleischsaftes darunter in den Ofen geben. Bei 80°C garen bis die Kerntemperatur 55°C erreicht hat.

Fleischsaft zusammen mit dem Kalbsfond aufkochen und ca. 5 Minuten einkochen. Durch ein Kaffeefilter oder ein Haushaltspapier filtrieren. Bratensaucen-Granulat und Vollrahm begeben, und zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Blumenkohl, Karotten, Blattspinat oder Gemüse nach Saison, auf die gewünschte Art garen (Gemüse wird beim Backen nicht mehr weicher!). Gemüse würzen und auf einem Tuch gut abtropfen lassen.

Blätterteig 2mm dick auswallen (18x36 cm) und Deckel mit Teigrad ausschneiden. Den Kuchenteig ebenfalls 2mm dick auswallen (12x36cm).

Die Gemüse in drei Reihen nebeneinander auf den Boden legen und die Teigblätter mit Eigelb bestreichen. Den Deckel vorsichtig über die Gemüse legen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Deckel ebenfalls mit Eigelb bestreichen.

Die Jalousie im auf 230°C vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten backen.