



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Pumpnickel Tricolore

Kalbsbäggli mit Selleriepüree

Kalbsfilet im Kohlrabi

Schwarzwäldertorte im Glas

Kalbsbäggli mit Selleriepüree

Für 4 Personen als Hauptgericht bzw. 8 Personen als Vorspeise

2	Stk.	Zwiebeln
1	Stk.	Rüebli
1	Stk.	Petersiliewurzel
125	g	Knollensellerie
12	Stk.	Kalbsbäggli, pariert, küchenfertig
2	EL	Puderzucker
2	EL	Tomatenmark
3	dl	Rotwein, Pinot noir
1	l	Hühnerbouillon
1	TL	Senfkörner
1	TL	Maizena
1	Zweig	Thymian
2-3	Streifen	Zitronenschale (Bio)
1-2	Zehen	Knoblauch
1	Scheibe	Ingwer
		Schwarzer Pfeffer, Salz, Korianderpulver

350	g	Knollensellerie
1	dl	Vollrahm
50	g	braune Butter
		Salz (ev. Sellarisesalz), Pfeffer schwarz und Muskat frisch gerieben

Kalbsbäggli

Gemüse schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Kalbsbäckchen im weiten Topf in 1-2 El Öl anbraten, herausnehmen. Puderzucker im gleichen Topf hellbraun karamellisieren, das Tomatenmark zugeben und anrösten lassen. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und sirupartig einreduzieren lassen. Zweimal wiederholen.

Das Gemüse in einer Pfanne in Öl anschwitzen, mit den angebratenen Kalbsbäckchen in den grossen Topf geben und mit Hühnerbouillon auffüllen, so dass die Kalbsbäckchen knapp bedeckt sind. Leise köcheln lassen für ca. 3 std. Die Senfkörner zugeben und Sosse, wenn nötig mit Maizena binden. Thymian, Zitronenschale, angedrückter Knoblauch und Ingwer dazu geben und ca. 1/2 Std. mitziehen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Koriander abschmecken. Wenn nötig, etwas Rotwein angiesen, so dass die Sosse die richtige Konsistenz hat.

Auf Selleriepüree servieren.

Selleriepüree

Sellerie schälen und in ca. 1 cm Würfel schneiden. Mit dem Rahm Sellerie zugedeckt weich kochen. Mit dem Stabmixer pürieren, falls zu fest, etwas Rahm beifügen, braune Butter unterziehen und mit Salz (Sellarisesalz) schwarzem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.