

Kalbsbacken mit Schmorgemüse | Chefkoch Kevin Leitner



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 3,5 Std.



Die Kalbsbacken putzen, salzen, pfeffern und in einem Topf scharf anbraten, beiseitelegen. Im selben Topf das Schmorgemüse anrösten und die Dosentomaten dazugeben. Kalbsbacken wieder hinzugeben und mit Wein ablöschen. Alkohol einkochen lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Alles bei 170 Grad für ca. 2,5 Stunden im vorgeheizten Ofen schmoren lassen. Dann die Kalbsbacken austechen, die Soße durch ein Sieb passieren, reduzieren und abbinden. Kalbsbacken darin heiß ziehen. Weiße Zwiebeln schälen und würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei mittlerer Hitze dünsten, bis sie weich sind. 50 ml Sahne dazugeben und mit dem Mixer glatrühren. Mit Kapernwasser abschmecken. Für die Crêpes, Milch, Hafermehl und das Ei in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern

und kräftig durchrühren. 15 Minuten quellen lassen und nochmal durchrühren. Dünn ausbraten, auskühlen lassen, mit der Zwiebelcreme bestreichen und zusammenrollen. Wirsing in Streifen schneiden, einige Blätter beiseitelegen. Streifen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In 200 ml Sahne weichkochen, auskühlen lassen, in Folie einrollen und kaltstellen. Ganze Wirsingblätter glatt ausrollen, die kalte Masse auf die Blätter verteilen und Rouladen formen. Zum Garnieren eine rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Wasser und Essig aufkochen, über die Zwiebelstreifen geben und kurz ziehen lassen.

Für 4 Portionen

12 Kalbsbacken
Schmorgemüse (Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Karotte, Knoblauch)
200 ml roter Portwein
200 ml Rotwein
2 EL Dosentomaten
2 l Kalbsfond
120 ml Milch
30 g Hafermehl
1 Ei
2 Wirsing
250 ml Sahne
2 EL Butter
6 weiße Zwiebeln
1 rote Zwiebel
1 EL Kapernwasser
150 ml Apfelessig
50 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat



Fleisch

Kalbsbacken mit Schmorgemüse

Kevin Leitner ist Chefkoch der Alten Kanzlei im Herzen von Wangen. Die Alte Kanzlei setzt auf gutes Essen und spannende Weine umgeben von einem stilvollen Ambiente.

