



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 2,5 Std.

Für 5 Portionen

900 g Kalbsbäckchen
6 Schalotten, 3 Karotten
300 g Sellerie, 50 g Kapern
4 Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
20 Salbeiblätter
5 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
5 EL Butterschmalz
1 TL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
4 cl Balsamicoessig
100 ml roter Portwein
150 ml Rotwein
50 ml Madeira
1 l Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
4 zerdrückte Wacholderbeeren

Räucherforellensauce

250 g geräucherte Forelle
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
150 ml Gemüsebrühe
80 ml Creme Fraîche

Kräuteröl

½ Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 Schale Kresse
2 cl Kräuterssigg
5 cl Olivenöl



Je 100 g von den geschälten Karotten und dem Sellerie in Streifen sowie die Lauchzwiebeln in Rauten schneiden. Knoblauch, Schalotten und den restlichen Sellerie mit den Karotten in grobe Würfel schneiden. Die Kalbsbäckchen parieren. Butterschmalz erhitzen und die Salbeiblätter darin anrösten. Bevor sie braun werden, herausnehmen. Nun die Gemüsestreifen und die Kapern darin anbraten. Das Gemüse in ein Sieb legen und das Fett abtropfen lassen. In diesem Fett die Kalbsbäckchen auf der Fettseite stark anbraten und wenden. Das Gemüse hinzugeben sowie Tomatenmark untermischen und weitere 3-4 Minuten anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Balsamicoessig ablöschen. Danach mit Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Thymian- und

Rosmarinzweige, Knoblauch, Lorbeerblätter und Wacholder dazugeben und etwas einkochen. Nun mit Gemüsebrühe bedecken. Zugedeckt ca. 1 ½ Stunden garen. Die Bäckchen warm stellen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Danach auf die gewünschte Konsistenz einkochen und die Bäckchen wieder dazugeben. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein hacken und in Öl andünsten. Salzen, pfeffern und mit Brühe aufgießen. Creme Fraîche darin aufkochen lassen. Nun den Fisch zugeben, in der Sauce erwärmen und fein mixen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und nochmals vorsichtig erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und wer mag, mit Chili nachschmecken. Knoblauch, Petersilie, Kresse und Essig mit dem Mixer fein pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.



Fleisch

Guance vitello trota

Artur Frick-Renz ist Chefkoch im Gasthof zum Hirsch in Neukirch-Goppertsweiler. Dort bietet er seinen Gästen kreative Kochkurse an.