

Mir mached s'Chalb (einmal anders)

**Busecca mit Kalbskutteln und
Bergkäse**

**Goldbraun gebratene Kalbsmilken
auf Mönchsbart**

**Glasierte Kalbskopfbäckchen in Barolo
Kartoffel-Gnocchi
Cherry-Tomaten**

**Ingwercreme mit Früchten und
Blätterteigecken**

Beim Einscannen von über 700 Rezepten für unsere Homepage habe ich festgestellt, dass das Kalb recht häufig auf unserem Speisezettel steht. Vom Kalb scheinen wir aber immer die teuersten Stücke zu bevorzugen. Das hat mich gereizt, einmal mit den günstigeren Kalbereien zu experimentieren. Und siehe da

Viel Spass und en Guete!

Busecca mit Bergkäse

(Kuttelsuppe)

- 75 g Speckwürfeli
- 3-4 Salbeiblätter
- 300 g Kutteln
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 1 Rüebli, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Zucchini, klein gewürfelt
- je 1 rote, grüne, gelbe Peperoni, klein gewürfelt
- 2 Lauchstängel in Streifen geschnitten
- 4 Kartoffeln, geschält und halbiert
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 l Fleischbrühe
- Petersilie gehackt
- Alpkäse, mit der Röstiraffel gerieben

Speckwürfeli und Salbeiblätter leicht anrösten, Kutteln beigegeben, bis sie leicht angebraten sind. Gemüse und Kartoffeln beifügen, andämpfen, würzen. Mehl darüber streuen, mischen. Mit Weisswein ablöschen. Tomatenpüree beifügen. Flüssigkeit einkochen lassen. Fleischbrühe dazugiessen und 1 Std. leicht kochen lassen. Nach Bedarf wieder Wasser zufügen.

Vor dem Servieren Kartoffeln herausnehm, mit der Gabel zerdrücken, wieder zur Suppe geben, in Suppenschüssel anrichten. Petersilie darüber streuen, mit dem Käse servieren.

Goldbraun gebackene Kalbsmilken mit Mönchsbart

Kalbsmilken:

300 g	Kalbsmilken
30 g	Butter
8 Stiele	Petersilie
12 Stängel	Schnittlauch
1 kleine	Schalotte
	Salz und Pfeffer

Mönchsbart:

500 g	Mönchsbart
30 g	Olivenöl
50 g	Schalotten gehackt
20 g	Knoblauch gehackt
80 g	getrocknete Tomaten in Öl

Milke

- Milke kalt abwaschen¹. In kaltes Salzwasser legen, einmal aufkochen und ohne Hitze 2 Minuten ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen, in kaltem Wasser abkühlen.
- Abgekühlte Milke auf Küchenpapier legen und trockentupfen. Dann in kleine Milkenstücke (Nüsschen) zerpuffen.
- Bei mittlerer Hitze in heisser Butter von jeder Seite goldbraun braten, leicht salzen und pfeffern.
- Auf Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird. Kräuter-Schalottenmischung darüber geben.

Mönchsbart

- Mönchsbart rüsten (Wurzeln wegschneiden, gut waschen), in einer grossen Pfanne in kochendes leicht gesalzenes Wasser tauchen, einmal aufkochen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.
- Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten und leicht karamellisieren lassen. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl nehmen, klein schneiden. Zusammen mit dem Mönchsbart zu den Schalotten geben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Mönchskopf auf dem Teller schön anrichten (Kreis oder oval oben am Teller). Milken-Nüsschen auf der unteren Tellerhälfte locker verteilen.

¹ Tiefgefrorene Milken sind in der Regel gebrauchsfertig vorbereitet. Frische Milke: dünne Häutchen und harte Stellen sorgfältig entfernen. Milke in kaltes Wasser legen, damit sie schön weiss wird. Mindestens 6 Stunden wässern. Das Wasser möglichst oft wechseln. Milke unter fliessendem kaltem Wasser gründlich abspülen. Dann weiter gemäss obigem Rezept.

Glasierte Kalbskopfbäckchen in Barolo

- 4 Kalbskopfbäckchen
- 4 g Gewürzsalzmischung für Fleisch
- 20 g Sonnenblumenöl, hoch erhitzbar
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Karotten, gewürfelt
- 50 g Sellerie, geschält, gewürfelt
- 1 Bund Peterilie, gehackt
- 40 g Tomatenpuree
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Barolo
- 3 dl Kalbsfond, braun
- 2 dl Kalbsjus
- Gewürzsäcklein (1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner zerdrückt, 1 Nelke, Majoran, Thymian)
- Garnitur**
- 60 g Toastbrot, ohne Rinde
- 10 g Bratbutter
- 2 g Petersilie gehackt

Vorbereitung

- Gewürzsäcklein bestehend aus Salbei, Rosmarin, Lorbeerblatt und weißen Pfefferkörnern bereitstellen.
- Das Englischbrot in gleichmäßige Stäbchen von 3 cm Länge und 1 cm Dicke schneiden und in der Bratbutter goldgelb rösten.
- Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

- Die Kalbskopfbäckchen würzen und im heißen Sonnenblumenöl rundherum anbraten.
- Anschließend das Fleisch herausnehmen und das Mirepoix rösten.
- Das restliche Öl ab leeren und das Tomatenpüree dunkel mitrösten.
- Mit dem Rotwein ablöschen und zur Glace einkochen; den Barolo zugießen und mit den Kalbskopfbäckchen zur Hälfte einkochen.
- Braunen Kalbsfond, Kalbsjus und das Gewürzsäcklein begeben und aufkochen.
- Im Ofen bei einer Temperatur von 170 °C zugedeckt weich glasieren, des Öfteren wenden und mit der Glasierflüssigkeit arrosieren (begießen).
- Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.
- Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.
- Fleisch in dünne Tranchen schneiden und anrichten.
- Mit der Sauce nappieren und mit Brot-Croûtons und Petersilie bestreuen.

Kartoffel-Gnocchi

750 g mehliges Kartoffeln
1 Ei
Salz und Muskatnuss
180-200 g Mehl

Kartoffeln im Dampfkochtopf 6 – 10 Minuten weich kochen. Noch heiss schälen und durch das Passivite streichen. Restliche Zutaten darunter rühren. Bei Bedarf noch so viel Mehl beifügen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Masse auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Gnocchi zwischen den Handflächen zu Kugeln formen. Gnocchi portionenweise in reichlich Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtrocknen und warm stellen.

Cherry-Tomaten

100 g Cherry-Tomaten
20 g Bratbutter
Pfeffer und Salz

Cherry-Tomaten in wenig Butter in der Pfanne kurz garen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Ingwercreme mit Früchten und Blätterteigecken

6 Eigelb
60 g Zucker
12 EL Weisswein
4 Blatt weisse Gelatine
2 Limetten
10 g frischer Ingwer
2,5 dl Vollrahm

6 Kiwi
500 g Erdbeeren
2 TL Puderzucker

120 g Blätterteig
2 Eigelb

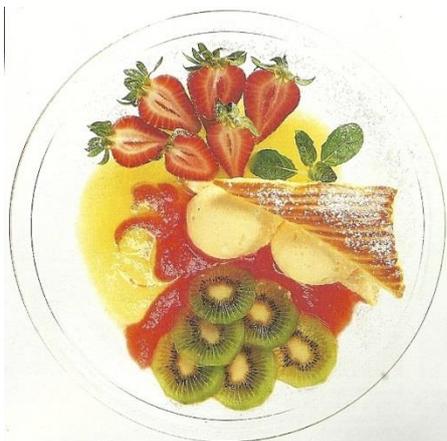
einige frische Minzenblätter zur Garnitur

Zubereitung Crème

- Eigelb, Zucker und Weisswein in einem heissen, nicht kochenden Wasserbad schaumig aufschlagen.
- Die ausgedrückte Gelatine zugeben und in der warmen Eischaummasse unter Rühren auflösen.
- Mit 4 EL Limettensaft, 2 Msp Limettenschale und $\frac{1}{2}$ TL frisch geriebenem Ingwer abschmecken.
- Unter Rühren abkühlen lassen. So bald die Creme beginnt fest zu werden, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
- Mindestens 15 Minuten kühlstellen. Vor dem Servieren dann mit einem Esslöffel kleine Portionen abstechen.
- Kiwiwürfel und die Hälfte der Erdbeeren voneinander getrennt pürieren. Durch ein feines Sieb streichen (damit Kerne zurückbleiben).

Blätterteigecken:

- Backofen auf 200° vorheizen. Backblech mit kaltem Wasser abspülen.
- Blätterteig in Dreiecke teilen. Ein Eigelb verquirlen und die Dreiecke damit bepinseln.
- Auf das Backblech setzen und 10 bis 15 Min. backen. Vorsichtig vom Blech lösen und wie Brötchen aufschneiden.



Vorbereitung:

- Eigelb und Eiweiss trennen.
- Gelatine im kalten Wasser einweichen.
- Hälfte der Limettenschale abreiben. Eine Limette auspressen.
- Ingwer schälen und reiben.
- Sahne steifschlagen und bis zur Verwendung kühl stellen.
- Kiwi dünn schälen, 2 Kiwi scheineln, Rest würfeln
- Erdbeeren putzen und halbieren