

Kalbskarree auf gebratenen Steinpilzen und Bramata

(Menge für 4 Personen)

1. Röstgemüse

Zutaten

1	Knollensellerie
4	Karotten
2	Knoblauchzehen
1	Petersilienwurzel
	Thymian und Rosmarin

Zubereitung

- Das Röstgemüse ausser dem Knoblauch schälen
- In Würfel schneiden und mit den ungeschälten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian in einen Bräter oder in ein tiefes Backblech legen

2. Kalbskarree

Zutaten

1'200 g	Kalbskarree (300g pro Person)
0,5 l	Geflügelfond
	Olivenöl
	Madeira
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Den Ofen auf 180° vorheizen
- Das Karree auf allen Seiten kurz, aber scharf anbraten, salzen und pfeffern und auf das Gemüse legen, etwas Olivenöl dazu geben.
- Das Karree im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze braten
- Etwas Geflügelfond dazu giessen und danach 15 bis 20 Minuten bei 120° fertigbraten. Die Kerntemperatur soll 65° betragen
- Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- Den Bratensatz mit Madeira ablöschen und durch ein feines Sieb in eine Kasserolle giessen.
- Die so entstandene Sauce reduzieren bis sie die gewünschte Sämigkeit hat.
- Zum Schluss gibt man noch einige kalte Butterwürfel dazu.

3. Steinpilze

Zutaten

200 g	Steinpilze
1	Knoblauchzehe
1/2	Zwiebel
	Kerbel
	Butter, Olivenöl

Zubereitung

- Die geschälte und kleingeschnittene Zwiebel und die Knoblauchzehe in Butter und Olivenöl anbraten.
- Die in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Steinpilze dazugeben, kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Das „Steinpilz-Wasser“ zur Geschmacksverstärkung mitverwenden.
- Tipp: Grob geschnittene Kerbel unter die gebratenen Pilze mischen.

4. Polenta (Bramata)

Zutaten

5 dl	Geflügelfond
2,5 dl	Milch
2,5 dl	Voll Rahm
100 g	Parmesan
100 g	Butter
250 g	Bramata (grobkörnige Polenta)
2 – 3	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
	Thymian