



GESCHMORTE BRUST VOM KALB MIT APFEL, SELLERIE

Behutsam geschmorte Kalbsbrust, verfeinert durch fruchtige und frische Apfelaromen sowie cremige Sellerietextur.

GESCHMORTE BRUST VOM KALB

2 kg Brust vom steirischen Premiumkalb, ohne Knochen
4 EL Butterschmalz
je 200 g Sellerie, Lauch, Karotten, grob geschnitten
3 angedrückte Knoblauchzehen
200 ml Weißwein
300 ml Kalbsjus
1 TL Pfefferkörner
2 Blatt Lorbeer
1 TL Kardamom

4 Zweige Salbei
Salz, Pfeffer aus der Mühle

SELLERIECREME

2 Knollensellerie
300 ml Selleriefond
100 ml Apfelreduktion
200 g Crème fraîche
100 g Lardocreme
Butter
milder Weißweinessig
Salz, Pfeffer

SELLERIEWÜRFEL

200 g Sellerie
75 g braune Butter
100 ml Selleriefond
Salz, Apfelessig

APFELSCHIBEN

1 Granny-Smith-Apfel
100 ml Apfelsaft
etwas Zitronensaft

GESCHMORTE BRUST VOM KALB

Die Kalbsbrust zuputzen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In Butterschmalz rundherum kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und Wurzelwerk und die Knoblauchzehen darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Kalbsjus auffüllen. Die Kalbsbrust in einem Schmortopf auf der Hautseite auf das Gemüse legen und mit dem Saft übergießen. Die Gewürze und Kräuter zugeben und 2 Stunden bei 180 °C im Backofen zugedeckt garen. Immer wieder mit dem Bratensaft übergießen. Danach umdrehen und nochmals 1 Stunde garen, diesmal, ohne die Brust abzudecken. Immer wieder mit dem Saft übergießen, bis eine knusprige Haut entsteht. Aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und einreduzieren lassen, eventuell nachwürzen. Die Kalbsbrust in Stücke schneiden. Mit Meersalz bestreuen.

SELLERIECREME

Den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. In etwas Butter farblos anschwitzen und mit dem Selleriefond und der Apfelreduktion aufgießen. Den Sellerie sehr weich kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Zusammen mit der Crème fraîche und der Lardocreme fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

SELLERIEWÜRFEL

Sellerie schälen und in beliebige Würfel schneiden. Mit der braunen Butter vakuumieren und bei 75 °C im Dämpfer 2–3 Minuten garen. In einer Pfanne nachrösten und mit dem Selleriefond einreduzieren. Mit Salz und Apfelessig verfeinern.

APFELSCHNEIBEN

Apfel in feine Scheiben schneiden und mit Apfelsaft und Zitronensaft vakuumieren.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Frische Oxalis dazugeben. Mit dem Kalbsschmorsaft verfeinern.

