

Birmichelle 529. Chochete vom 19.08.2024

„Kalbfleisch“

Apéro: Besprechung beim Bier

Vorspeise

Rinds-Tatar, garniert

Gurken-Salat „Röllchen“

Hauptgang

Kalbs-Haxen „Ossobuco“ mit Gemüse-Ragout

Nudeln

Dessert

Sabayon mit Weisswein auf Erdbeeren

Getränke

Weisswein: Nauer's Eleganzia, 2017 (Nauer Weinkellerei)

Rotwein: Nauer's Granit, 2020 (Nauer Weinkellerei)

Rinds-Tatar mit Gurkensalat

Zutaten für 5 Personen

260 g	Rinds-Tatar, ungewürzt (zBsp. gefroren von Aldi)
Für die Sauce:	
½	Zwiebeln
2	Essiggurken
2 EL	kleine Kapern
4	frische Eigelb
4 EL	Ketchup
2 EL	Senf
4 EL	Cognac
4 EL	Tabasco
	Salz und Pfeffer zum würzen

Garnitur:

Kapern gross
Essiggurke in feine Scheiben
feine Zwiebelringe

Gurkensalat:

2	Salatgurken
	Salz
Für die Sauce	
2 EL	Zucker
2 EL	Sojasauce
2 EL	Sesamöl
2 EL	Essig
Etwas	Knoblauch-Gewürz

Gurkensalat vorbereiten:

Gurke waschen und Enden abschneiden, mit dem Schäler feine Längsstreifen schneiden, salzen und 15 Min. beiseite stellen.

Danach mit Wasser abwaschen, auf Haushaltspapier legen und trocken tupfen. Jeweils 2 Streifen zusammen aufrollen und in einen Behälter stellen.

Für die Sauce Zucker, Sojasauce, Sesamöl und Essig zusammen gut vermischen, mit etwas Knoblauchgewürz abschmecken, dann über die Gurkenröllchen träufeln und beiseite stellen /marinieren.

Rinds-Tatar zugedeckt bereitstellen.

Zwiebeln und Essiggurken fein hacken, bereitstellen. Eigelb, Ketchup, Senf zusammen vermischen, Zwiebeln und Gurken dazugeben und vermengen.

Alles zusammen mit dem Fleisch vermischen und gut vermengen, mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnituren rüsten, schneiden, bereitstellen.

Tatar erst kurz vor dem Servieren abdecken, portionenweise anrichten, mit Gurken-Röllchen und Garnitur garnieren und sofort servieren.



Kalbshaxe „Ossobuco“

Zutaten für 5 Personen

5 St. Kalbshaxen à ca. 300g
etwas Mehl zum Bestäuben
Fleischgewürz
Oliven-Öl zum Anbraten

Für Gemüse-Ragout:

1 Zwiebel
3-5 Knoblauch-Zehen
2 Rüebli
2 Peperoni gelb und rot
1 Aubergine
2 Zucchini
800 g vollreife Tomaten,
zBsp. San Marzano
2 EL Olivenöl
Origano und Thymian
zum würzen
1 TL Salz
Pfeffer
150 ml Weisswein
300 ml Kalbsfond

Backofen auf 160 Grad vorheizen
Kasserolle bereitstellen.

Kalbshaxen abtupfen, mit Fleischgewürz würzen, mehlen, in Olivenöl beidseitig kräftig anbraten, in die Kasserolle geben und in den Ofen schieben (Start Bratdauer 90 Min.)

Zwiebeln und Knoblauch feinhacken, bereitstellen, sämtliches Gemüse waschen, rüsten und in 1 cm grosse Würfel schneiden (Rüebli kleiner würfeln).

Oliven-Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch ca. 5 Min. andünsten, Rüebli, Peperoni, Aubergine und Zucchini dazugeben und weiterdünsten, mit Weisswein und Kalbsfond ablöschen, mit Origano und Thymian würzen, Zitronenschale und -Saft dazugeben, Tomaten ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, 10 Min. weiterköcheln, danach über die Kalbshaxen geben und im Ofen weitergaren.

Kasserolle zuerst mit Folie abdecken, von Zeit zu Zeit Flüssigkeit prüfen, Kalbshaxen mit Flüssigkeit übergießen, ev. Kalbshaxen wenden (damit sie nicht austrocknen), letzte 30 Min. ohne Folie fertigbraten.

Nudeln in Salzwasser kochen, danach mit den Kalbshaxen anrichten (mit Beilagen Gemüse-Menge ev. reduzieren).



Sabayon mit Weisswein auf Erdbeeren

Zutaten für 5 Personen

5	Eigelb
100 g	Zucker
160 ml	Weisswein
½	Zitrone Schale abgerieben
½	Orange Schale abgerieben
500 g	Erdbeeren
	Pfefferminz / Zitronenmelisse

Erdbeeren waschen, rüsten, je nach Grösse halbieren oder vierteln, leicht zuckern und beiseite stellen.

Vor dem Servieren in die Dessert-Schalen verteilen.

Für die Weissweinschaumcrème die restlichen Zutaten mit dem Schneebesen über dem heissen, nicht kochenden, Wasserbad schaumig-cremig aufschlagen, bis sie an Volumen gewinnt.

Anschliessend die Schlüssel vom Wasserbad nehmen und noch weitere 1-2 Min. weiterschlagen um die Stabilität zu erhöhen

Warm über die Erdbeeren geben und mit Pfefferminz/Zitronenmelisse garniert sofort servieren.

