



www.landmetzgerei.de

Geschmorte Kalbsrouladen mit Macadamiafüllung

Zutaten für 6 Personen:

100 g Australische Macadamianüsse
100 g getrocknete Aprikosen
1 Bund Thymian
1 Bund Suppengrün
6 Kalbsrouladen (à 150 g)
Salz
Pfeffer
12 feine Scheiben Serranoschinken (120 g)
6 EL Olivenöl
800 ml Kalbsfond
200 ml Sherry
5 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
750 g grüner Spargel
30 g Butter
250 ml Sahne
100 g geriebener Bergkäse

Zubereitung:

Zubereitung Rouladen:

Australische Macadamias grob hacken, in einer beschichteten Pfanne rundherum goldbraun rösten und herausnehmen. Aprikosen fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Suppengrün putzen, waschen und grob würfeln. Kalbsrouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Serranoschinken belegen. Dann mit Macadamianüssen, Thymian und Aprikosen bestreuen und eng aufrollen. Die Enden mit Zahnstochern feststecken in einem breiten Schmortopf erhitzen, Rouladen rundherum anbraten und herausnehmen. Suppengrün anrösten, Rouladen darauflegen. Mit der Hälfte Kalbsfond und Sherry ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Lorbeer würzen. Zugedeckt ca. 80 Minuten schmoren. Zwischendurch nach und nach den restlichen Fond und Sherry angießen. Danach Rouladen aus dem Sud nehmen. Sauce durch ein Sieb passieren und nach Belieben binden.

Zubereitung Spargelgratin:

Inzwischen Spargel waschen. Die unteren Enden schälen und die Schnittstellen abschneiden. Spargel längs in 6 cm lange Stücke schneiden. In einer beschichteten Pfanne restliches Öl erhitzen und Spargel rundherum 2-3 Minuten anbraten. In kleine gebutterte Portionsgratinförmchen oder in eine große Form geben. Sahne aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne über den Spargel geben. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (180 Grad Umluft) ca. 20 Minuten backen. Anstelle von Spargel können auch Kohlrabi und Möhren verwendet werden. Dafür das Gemüse putzen, in Scheiben schneiden und 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten. Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + Schmorzeit

Setzer

www.landmetzgerei.de

Kalbskarree

Zutaten für vier Personen:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 kg Kalbskarree, küchenfertig
Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl
150 ml trockener Weißwein
ca. 200 ml Kalbsfond
200 ml Sahne
8 - 10 Salbeiblätter

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und die Zwiebeln vierteln.
In einen Bräter geben. Das Karree waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Auf die Zwiebeln legen und mit dem Öl beträufeln. Im Ofen ca. 20 Minuten braten.
Den Wein und den Fond angießen, Fleisch wenden und weitere ca. 30 Minuten garen.
Nach Bedarf noch etwas Fond zufügen und das Fleisch zwischendurch immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen.
Die Sahne angießen und die Salbeiblätter mit in die Sauce geben.
Weitere 15-20 Minuten gar schmoren lassen.
Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Setzer

www.landmetzgerei.de

Kutteln Florentiner Art

Zutaten:

500 bis 600 g Kalbskutteln
(Gekröse)
2 Karotten
2 - 3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
evtl. 1 bis 2 Selleriestangen
1 kl. Chilischote/scharfer Paprika
3 EL Olivenöl
1 - 2 EL Tomatenmark
5 frische Tomaten
1 Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer
Prise Zucker
1/2 Bund glatte Petersilie
evtl. 3 Stiele frische
Minze/Rosmarin
Weißwein
geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die vom Metzger vorbereiteten Kalbskutteln einmal aufkochen und abseihen. Karotten, Schalotten, Knoblauchzehen und - wer mag - Selleriestangen fein schneiden. Chilischote längs halbieren, säubern, also sämtliche Kerne entfernen und in feine Würfel schneiden. In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Schalotten anschwitzen. Karotten und eventuell noch die in Würfel geschnittenen Selleriestangen zugeben und fünf bis sechs Minuten mitdünsten.

Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Nun die Tomaten würfeln und samt dem Lorbeerblatt zugeben, etwa 60 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die klein geschnittenen Kräuter zugeben. Mit Weißwein verfeinern. Die vorbereiteten Kutteln untermengen und einige Minuten mitköcheln lassen.

Dazu reicht man frisch geriebenen Parmesan. Und natürlich darf hier ein Glas Weißwein nicht fehlen.



www.landmetzgerei.de

Scaloppina mit frischen Tomaten

Zutaten für vier Personen:

2 Knoblauchzehen
500 g geschälte Tomaten
250 g Mozzarella
4 Kalbsschnitzel a 125 g
2 Stängel frisches Basilikum
Salz
Pfeffer

außerdem:

5 EL Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und mit dem Mixstab des Handrührgeräts fein zerkleinern. Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel mit dem Handballen flach klopfen, salzen und mit Pfeffer bestreuen. Im heißen Öl kurz anbraten, die Knoblauchstreifen dazugeben und nochmals drei bis fünf Minuten zusammen braten. Die Schnitzel dabei einmal wenden. Das Öl mit den Knoblauchstreifen in eine feuerfeste Form geben und in den vorgeheizten Backofen stellen. Das Tomatenpüree mit den Basilikumstreifen mischen und Salz und Pfeffer zugeben. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Schnitzel hineinlegen, das Tomatenpüree darauf verteilen und mit den Mozzarella-Scheiben belegen. Bei 200° C im Ofen fünf bis acht Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt. Zum Servieren mit Basilikum garnieren. Dazu Reis oder Folienkartoffel und einen trockenen italienischen Rotwein reichen.



www.landmetzgerei.de

Spargelcrepé mit Morchelragout und Kalbsrücken

Zutaten für vier Personen:

100 ml Milch
40 g Mehl
1 Ei
Salz
30 g flüssige Butter
10 ml Pflanzenöl
Butterschmalz
600 g geschälter weißer Spargel
1 Scheibe von unbehandelter Zitrone
2 EL Butter
600 g Kalbsrücken
Pfeffer
150 g frische Morcheln
3 EL Kalbsfond
1 EL gehackter Kerbel
2 EL geschlagene Sahne

außerdem:

1 Flasche Grauer Burgunder

Zubereitung:

Für den Crepeteig erst Milch und Mehl verrühren, dann das Ei und eine Prise Salz untermischen. Mit einem Handrührgerät die flüssige Butter sowie das Öl unterschlagen. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
In einer Pfanne etwas Butterschmalz auslassen und den Teig zu dünnen Crepes ausbacken. Den Spargel in einem Topf mit kochendem Salzwasser, der Zitronenscheibe und 1 EL Butter bissfest garen, portionsweise in die Crepes einrollen und warm stellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Kalbsrücken salzen und pfeffern und in einer ofenfesten Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten. Für zwölf bis 15 Minuten in den Ofen geben.
Die geputzten Morcheln in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Kalbsfond ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Kerbel und die geschlagene Sahne unterheben. Den Kalbsrücken aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Die Spargelcrepes und das Morchelragout auf Tellern anrichten und den aufgeschnittenen Kalbsrücken darauf verteilen.
Dazu schmeckt ein Glas Grauer Burgunder.