

Hauptgang der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft aus der Sendung «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche»

Titel des Rezepts

Gebratenes Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce, Zwiebelchutney,
Kartoffelstampf und Rüebligemüse

Zutaten

Anzahl Personen: 6 Personen

Gebratenes Kalbsnierstück

800 g Kalbsnierstück
2 Zweig Thymian
2 Zweig Rosmarin
1 Zehen Knoblauch
Butter
Bratenfett
Salz, Pfeffer

Morchelrahmsauce

20 g Morcheln, getrocknet (eingeweicht)
20 g Zwiebeln, gehackt
10 g Fleischbouillon
200 g Rahm
50 g Cognac
10 g Butter
Salz, Pfeffer

Zwiebelchutney

100 g Zwiebeln
50 g Portwein
20 g Honig
40 g Balsamico-Essig
3 g Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Kartoffelstampf

600 g	Kartoffeln, mehligkochend
2 g	Petersilie, Krause
40 g	Frühstückspeck
30 g	Zwiebeln
100 g	Butter
100 g	Creme Fraiche
	Salz, Pfeffer

Rübligemüse

1 Stk.	Rüebli, orange, gross
1 Stk.	Pfälzer, klein
2 Zweige	Thymian
10 Stk.	Butter
50 g	Zucker
3 Prisen	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer

Frittierter Peterli

10 Stk.	Peterli, Krause
	Frittieröl
	Salz

Und so wird's gemacht:

Kalbsnierstück

- Kalbsnierstück parieren
- Portionieren
- Würzen und Sautieren
- Im Ofen bei 65 Grad warmstellen
- Kurz mit Butter, Thymian, Knoblauch übergossen

Morchelrahmsauce

- Zwiebeln dünsten, Morcheln dazugeben und mitdünsten
- Mit Cognac ablöschen.
- Fleischbouillon dazugeben
- Mit Rahm verfeinern.
- Abschmecken

Zwiebelchutney

- Die Zwiebeln fein schneiden.
- Mit Butter und Salz langsam dünsten
- Mit Portwein und Balsamico ablöschen, reduzieren
- Mit Honig verfeinern, abschmecken.
- Mit Schnittlauch ausgarnieren

Kartoffelstampf

- Nussbutter herstellen
- Kartoffeln schälen
- In grobe Würfel schneiden
- Im Salzwasser weichgaren
- Mit einem Stampfer oder Schwingbesen zerstoßen.
- Mit Nussbutter, Creme Fraiche und Petersilie verfeinern.
- Abschmecken.

Rübligemüse

- Rüebli schälen und schneiden
- Im Salzwasser vorgaren.
- Danach mit Butter und Gemüsebouillon fertig glasieren und abschmecken.

Frittierte Peterli

- Das Frittieröl auf 180 Grad erhitzen und danach den Peterli kurz darin frittieren,
- Auf einem Tuch abtropfen.
- Mit Salz Abschmecken

Weitere Informationen zur Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft finden Sie unter: www.hotelgastrounion.ch/skv