

## 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](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)**