

# Kalbsbries mit Pastinake und Molke

## 1/5 Kalbsbries

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

4 STUECK	Kalbsbries a 100g
	Pfeffer nach Geschmack
1	Zweig Rosmarn
1	Zweig Thymian
80 G	Butter
	Salz nach Geschmack
150 ML	Kalbsjus
	etwas geröstete Leinsamen

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

### Zubereitung

1. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und das gewürzte Bries darin langsam anbraten.
2. Rosmarin und Thymian begeben und den Jus angeießen.
3. Im Backrohr bei 130 Grad etwa 15 Minuten fertig garen.

### Info

# Kalbsbries mit Pastinake und Molke

## 2/5 Kalbsjus

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

### Zutaten

1 EL	Pfefferkörner
	Salz nach Geschmack
4	Zweige Thymian
2	Zweige Rosmarin
2 EL	Tomatenmark
4 EL	Öl
1 KG	klein gehackte Kalbsknochen
2	Knoblauchzehen
250 G	Schalotten
250 G	Karotten
200 G	Sellerie

### Zubereitung

1. Sellerie, Schalotten und Karotten schälen und würfelig schneiden, die Knoblauchzehen schälen und der Länge nach halbieren.
2. Die Kalbsknochen in Öl von allen Seiten unter Rühren goldbraun anbraten.
3. Das Gemüse, bis auf den Knoblauch, 5 Minuten mitrösten.

Es soll leicht karamellisieren, um dem Jus die Süße zu geben.

4. Zum Schluss Tomatenmark, Rosmarin und Thymian unterrühren, so wird das Aroma der Kräuter am besten aufgeschlossen.
5. Den Wein in mehreren Etappen hinzufügen und jedesmal ganz einkochen.

Dadurch bekommt die Sauce ihre dunkle Farbe. Außerdem dürfen die Knochen bei der starken Ankochhitze nicht mit Flüssigkeit bedeckt sein, sonst wird der Jus zu dickflüssig.

6. Mit 2 bis 2,5 l Wasser aufgießen, sodass die Knochen rundherum bedeckt sind.
7. Pfeffer und Knoblauch hinzufügen und bei mäßiger Temperatur im offenen Kochtopf 2 Stunden andünsten. Zwischendurch immer wieder die Trübstoffe abschöpfen.
8. Damit der Jus klar wird, durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb in einen anderen Kochtopf passieren und eine weitere Stunde bei mäßiger Temperatur einkochen. Vorsichtig mit Salz nachschmecken.

## 3/5 Geschmorte Pastinaken

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

4 STUECK	Pastinaken
150 G	Butter
100 ML	Rindssuppe
1	Lorbeerblatt
10	Pfefferkörner
1	Zweig Rosmarin
2	Zweige Thymian
	Salz nach Geschmack

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

### Zubereitung

1. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und braun werden lassen.
2. Die Pastinaken im Ganzen und die restlichen Zutaten dazugeben.
3. Mit Alufolie abdecken und für etwa 90 Minuten bei 160 Grad in den Ofen stellen.

## 4/5 Pastinaken-Chips

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

1	Pastinake
1	mehlige Kartoffel
1 PRISE	Muskat
	Salz nach Geschmack
3 EL	Sonnenblumenöl

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

### Zubereitung

1. Die Kartoffel und Pastinaken schälen und entsaften.
2. Den Saft mit Salz und Muskatnuss unter ständigem Rühren aufkochen und mit dem Speiseöl zu einer zähflüssigen Masse mixen.
3. Diese zwischen zwei Backpapierblätter aufstreichen und auf der Grillplatte goldbraun und knusprig backen.

# Kalbsbries mit Pastinake und Molke

## 5/5 Molkesauce

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

### Zutaten

50 ML	Kalbsjus
200 ML	Rindssuppe
150 ML	Molke (natur)
50 ML	Weißwein
1	Zweig Rosmarin
1	Zweig Thymian
3	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
15	weiße Pfefferkörner
	Salz
20 G	Butter
60 G	Sellerie
50 G	helle Teile vom Lauch
2	Schalotten

### Zubereitung

1. Das Gemüse klein schneiden.
2. Mit Butter in einen Topf geben und anschwitzen.
3. Gewürze und Kräuter dazugeben und mit dem Wein ablöschen.
4. Einkochen, bis vom Wein nichts mehr da ist, mit Molke aufgießen und einreduzieren.
5. Mit der Suppe auffüllen und köcheln lassen.
6. Mit Kalbsjus abschmecken und durch ein Sieb passieren.