Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Geschmorte Kalbshaxn mit Rotwein und Erdäpfelpüree

Griaß di Rezepte | Fleischgerichte | Herbst | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Kalbshaxn mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob schneiden. Gemeinsam mit Pfefferkörnern, Lorbeer, Thymian und Rosmarin in den Bräter geben. Mit Rotwein und dem Wasser aufgießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) circa 2 Stunden auf mittlerer Schiene goldbraun garen. Dabei immer wieder übergießen und gelegentlich auch die Kalbsstelze wenden.
Mit einer Küchengabel die Stelze überprüfen, ob diese schon weich gegart ist.
Die Erdäpfel schälen und im Salzwasser weichkochen, Wasser abseihen und die Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken. Milch und Butter mit Salz und Muskatnuss aufkochen und nach und nach mit den Erdäpfeln verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Das Püree warmhalten.
Hokkaidokürbis und den Knollenzeller waschen, den Hokkaidokürbis in hauchdünne Scheiben schneiden.
Knollenzeller schälen, in feine Scheiben schneiden, beides mit Salz, Maroni, Olivenöl und dem Zitronensaft vermengen. Den Bratensaft von der Stelze durch ein Sieb gießen, mit kalter Butter und einem Stabmixer aufmixen oder mit dem Schneebesen einrühren, gut abschmecken. Die Stelze aufschneiden, mit Erdäpfelpüree, Kürbis, Maroni, Zeller und Bratensaft servieren. Mit Erbsensprossen garnieren.

Zutaten

- 1 Stück Kalbshaxn
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- ½ Stück Knollensellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 5 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 500 ml Rotwein
- 1,2 l Wasser
- 2–3 EL kalte Butterwürfel
- FÜR DAS ERDÄPFELPÜREE:
- 800 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 200 ml Milch
- 70 g Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- 100 g Hokkaidokürbis
- 100 g Knollenzeller
- 50 g gegarte Maroni
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Packung Erbsensprossen