

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 27.03.2024

Kalbsrollbraten mit Wurzelgemüse und Herzogin-Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Kalbsbraten

1 kg Kalbsnackten, vom Metzger
 evtl. flach aufschneiden lassen
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 EL Senf
 1 Bund Petersilie
 100 g Champignons
 2 EL Olivenöl oder Rapsöl
 10 Scheiben Speck, grün bzw. fett
 1 Zwiebel
 1 Stück Knollensellerie, ca. 50 g
 1 Karotte
 1 Stiel Thymian
 1 Stiel Rosmarin
 2 EL Butterschmalz oder Olivenöl
 1 TL Tomatenmark
 1 Lorbeerblatt
 1 TL Senfkörner
 250 ml Bier (z. B. Export)
 400 ml Kalbsfond
 1 TL Speisestärke
 2 TL Wasser, kalt
 250 g Sahne

Für die Herzogin-Kartoffeln

700 g Kartoffeln, mehligkochend
 etwas Salz
 50 g Butter
 3 Eigelb (Größe M)
 etwas Pfeffer
 etwas Muskatnuss
 2 EL Milch, ca.

Für das Gemüse

3 Schalotten
 200 g Knollensellerie
 250 g Karotten
 2 EL Olivenöl oder Rapsöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker
 50 ml Wasser, ca.

Außerdem

Küchengarn
 Kartoffelpresse





Zubereitung

1. **Für den Kalbsbraten** das Fleisch flach aufschneiden und aufklappen (oder vom Metzger vorbereiten lassen). Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen.
2. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Champignons putzen und fein hacken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Kräuter darin ca. 2-4 Minuten andünsten, bis die Flüssigkeit von den Pilzen fast verdampft ist. Anschließend gleichmäßig auf dem Fleisch, mit der Senfseite verteilen.
4. Braten aufrollen, mit dem Speck ummanteln und evtl. mit Küchengarn umwickeln.
5. Sellerie, Karotte und Zwiebel putzen bzw. schälen und kleinschneiden. Thymian und Rosmarin grob zerzupfen
6. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Den Braten darin, bei mittlerer Hitze, von allen Seiten anbraten.
7. Braten aus dem Topf nehmen. Das vorbereitete Gemüse im Bratfett andünsten. Tomatenmark zufügen und anrösten. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Senfkörner zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bier angießen und ca. 5 Minuten einköcheln lassen.
8. Braten hineinlegen und mit Kalbsfond auffüllen. Abgedeckt auf dem Herd oder im Backofen (160 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 90 Minuten garen.
9. **Für die Herzogin-Kartoffeln** die Kartoffeln schälen, abbrausen, vierteln und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen.
10. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
11. Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen lassen.
12. Butter und 2 Eigelbe unter die Kartoffeln heben, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
13. Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
14. Das übrige Eigelb und Milch in eine kleine Schüssel geben und verrühren.
15. Kartoffeln mit der Ei-Milch bestreichen. Im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, in der Ofenmitte etwa 15 Minuten goldbraun backen.
16. **Für das Gemüse** Schalotten abziehen und fein würfeln oder in dünne Spalten schneiden. Sellerie und Karotten schälen abbrausen und in Rauten schneiden.
17. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel, Sellerie- und Möhren-Rauten darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Wasser zufügen und zugedeckt etwa 15 Minuten bissfest garen.
18. **Braten** aus dem Topf heben und warmstellen. Die Soße durch ein Sieb, zurück in den Topf geben. Die Soße erneut ca. 5 Minuten einköcheln lassen.
19. Stärke und Wasser verrühren unter die Soße rühren, aufkochen lassen, bis eine sämige Soße entsteht.
20. Sahne untermischen und erneut aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße nach Belieben kurz mixen.
21. Herzoginkartoffeln aus dem Ofen nehmen. Gemüse erneut abschmecken. Braten aufschneiden. Alles anrichten und servieren.