



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN



- Zutaten
- Zubereitung



## ZUTATEN

### Kalbsbäckchen

720	Gramm	Kalbsbäckchen, geputzt
20	Milliliter	Rapsöl
2	Stück	Karotte, mittelgroß, geschält
1/2	Stück	Staudensellerie
5	Stück	Zwiebeln, mittelgroß, geschält
1/4	Stück	Lauch
2	Zehen	Knoblauch, geschält
3	Esslöffel	Tomatenmark
400	Milliliter	Rotwein
100	Milliliter	Portwein
100	Milliliter	Madeira
1000	Milliliter	Kalbsfond
100	Gramm	Herbsttrompeten
3	Zweige	Thymian

Etwas Lorbeerblatt, Sternanis, Senfsaat, Kardamom, Zimt, Piment, Pfeffer schwarz, Meersalz

### Kürbispüree

1	Stück	Butternut Kürbis, ca. 1000 g
250	Milliliter	Gemüsebrühe
150	Gramm	Butter
50	Milliliter	Oliveöl

Salz, Pfeffer, Sternanis, 1/4 Zimtstange, Senfsaat, etwas Rapsöl

### Glasierte Maronen

250	Gramm	Maronen, geschält und gekocht
100	Milliliter	Ahornsirup
25	Gramm	Butter



## ZUBEREITUNG

---

### **Kalbsbäckchen:**

Die Bäckchen salzen, pfeffern.

Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun mit Kruste anbraten.

Die Temperatur etwas reduzieren und das in feine Streifen geschnittene Gemüse und den Knoblauch hinzu geben und ebenfalls goldbraun anbraten. Nun das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitanrösten. Mit Portwein, Madeira und Rotwein ablöschen und bis zu einer sämigen Konsistenz einkochen. Diesen Schritt 3x wiederholen.

Mit dem Kalbsfond auffüllen und bei mittlerer Hitze je nach Größe in einem geschlossenen Topf ca. 1 ½ Stunden schmoren.

Nach der Hälfte der Garzeit die Gewürze hinzugeben und fertig schmoren.

Die fertigen Kalbsbäckchen aus dem Topf nehmen, die Sauce abpassieren und auf 1/3 einkochen.

Kurz vor dem servieren die Kalbsbäckchen in die Saucen geben, die geputzten und gewaschenen Herbsttrompeten hinzufügen und erhitzen

### **Kürbispüree:**

Den Butternut Kürbis schälen, das Kerngehäuse entfernen, würfeln und in etwas Rapsöl andünsten.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, die Gewürze hinzufügen und bei geringer Hitze weich schmoren.

Den Sternanis und die Zimtstange entfernen und den geschmorten Kürbis zusammen mit der Butter und dem Olivenöl bis zu einer cremigen Konsistenz aufmixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Maronen:**

Den Ahornsirup erhitzen, die Maronen hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Die Hitze reduzieren, die Butter hinzufügen und die Maronen unter ständigem Rühren glasieren.