

Kalb

Inhaltsverzeichnis

22 Rezepte

Basilikum-Schnitzel „Caprese“
Filet im Spinat-Blätterteig-Mantel
Filetspieß vom Grill
Gefüllte Kalbsbrust mit glacierten Möhren
Kalbsleber „Berliner Art“
Kalbsleber mit Kirschtomaten
Kalbnuss mit Thunfisch
Kalbsmedaillons auf Kürbisgemüse
Kalbsmedaillons „Stroganoff“
Kalbsrouladen mit Bierteig und Gemüse
Kalbsrouladen mit Brokkoli und Speck
Kalbsrouladen mit Camembert
Kalbsrouladen mit Käse und Zucchini-Kartoffel-Gratin
Kalbsrouladen mit Rucola und Leberwurst
Kalbsrouladen mit Thunfisch
Kalbsrücken-Braten mit Speck
Kalbsrücken-Braten mit Zitronen-Thymian-Kruste
Kalbsschnitzel „Milanese“
Kalbssteak mit Münsterländer Ragout
Königsberger Klopse
Kotelett mit rotem Zwiebelmus
Ossobucco

Kalb

Basilikum-Schnitzel "Caprese"

Zutaten für 4 Personen:

8 Kalbsschnitzel (à 80 g)
200 g Langkornreis
250 g Mozzarella-Käse
2 mittelgroße Tomaten
1/2 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
1 - 2 EL Öl
200 ml trockener Weißwein
300 ml klare Rinds-Bouillon (Instant)
2 EL dunkler Saucenbinder
6 Stiele Petersilie
8 Holzspießchen
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Reis in 500 ml kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten ausquellen lassen.

Inzwischen den Mozzarella abtropfen lassen und in 8 Scheiben schneiden. Die Tomaten jeweils in 4 Scheiben schneiden. Vom Basilikum die Blätter abzupfen. Die Schnitzel salzen, pfeffern, mit je 1 Mozzarella- und Tomatenscheibe sowie 3 Basilikumblättern belegen. Einmal überklappen und mit Holzspießchen zustecken.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Fleisch im Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten und warm stellen. Den Knoblauch im Bratfett andünsten, mit Wein sowie Brühe ablöschen und ca. 5 Minuten einkochen. Mit dem Saucenbinder andicken, salzen und pfeffern.

Die Petersilie fein hacken und unter den Reis heben. Alles auf Tellern anrichten und mit Basilikum garniert servieren.

Kalb

Filet im Spinat-Blätterteig-Mantel

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kalbsfilet
450 g Tiefkühl-Blattspinat
450 g Tiefkühl-Blätterteig
frischer Ingwer oder Ingwerpulver
2 EL Rapsöl
75 g Walnusskerne
600 g Pastinaken
3 Schalotten
2 EL Butter oder Butterschmalz
300 g grüne Bohnen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Spinat und den Blätterteig auftauen lassen. Frischen Ingwer fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken und in 1 EL heißem Öl anschwitzen. Spinat zufügen und unter Wenden erhitzen.

Inzwischen die gehackten Nüsse zum Spinat geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfilet in 4 Portionen teilen, trocken tupfen und in 1 EL heißem Öl rundherum goldbraun anbraten, salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Blätterteig zu vier gleich großen Platten ausrollen und den Spinat auf den Platten verteilen. Das Filet auflegen, den Teig darüber klappen und die Ränder andrücken.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und etwa 5 Minuten backen. Die **Pastinaken** (siehe unter **Wissenswertes von A bis Z** unter **P**) schälen und in Scheiben hobeln. Schalotten schälen, hacken und in heißer Butter glasig dünsten. Die Pastinaken zufügen und 100 ml Wasser angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen.

Die gewaschenen und geputzten Bohnen in 100 - 150 ml Salzwasser 15 Minuten dünsten, abgießen und unter die Pastinaken mischen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Wunsch etwas gehackten Kerbel unterheben und als Beilage zu den Filetpäckchen servieren.

Kalb

Filetspieß vom Grill

Zutaten für 6 - 8 Personen:

500 g Kalbsfilet
600 g Rinderfilet
700 g Schweinefilet
8 kleine Zwiebeln
4 frische Peperoni
4 kleine Äpfel
4 Zucchini
1 gestrichener TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Knoblauchpulver
5 EL Öl

Zubereitung:

Das Fleisch von Sehnen und Häuten befreien und in gleich große, nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und die Peperoni waschen, trocknen, der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen, in Stücke schneiden.

Die Äpfel waschen, abtrocknen, halbieren, behutsam vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben teilen. Die Zucchini waschen und in Stücke schneiden.

Die Fleischwürfel, die Zwiebeln, die Peperoni, die Zucchinistücke und die Apfelteile auf einen großen Grillspieß stecken. Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver mit dem Öl verrühren und den Grillspieß von allen Seiten gut mit der Marinade bestreichen. Den Spieß unter ständigem Drehen über der Holzkohlglut ca. 20 bis 25 Minuten lang (je nach Größe der Fleischstücke) grillen.

Dazu : Weißbrot und verschiedene fertige Würzsaucen.

Kalb

Gefüllte Kalbsbrust mit glasierten Möhren

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Kalbsbrust
300 g Kalbsknochen
2 Brötchen vom Vortag
1/2 l Fleischbrühe (Instant)
150 g Austernpilze
2 mittelgroße Zwiebeln
4 EL fein gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Basilikum)
40 g Butterschmalz
2 Eier
1 Bund Suppengrün
1/8 l trockener Weißwein
geriebene Muskatnuss
abgeriebene Zitronenschale
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Für das Gemüse:

300 g Möhren
20 g Butterschmalz
2 EL Zucker (20 g)
1 kleine Zwiebel
1 EL fein gehackte Petersilie
1 EL Zitronensaft
3 - 4 ELK trockener Weißwein
1 Msp. gemahlener Ingwer
300 g TK-Erbsen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsbrust vom Fleischer zum Füllen vorbereiten lassen. Innen und außen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Brötchen in Würfel schneiden und mit lauwarmer Brühe übergießen. Die Austernpilze putzen, abreiben und in Streifen schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Pilzstreifen mit der Zwiebel in 20 g Butterschmalz dünsten. Die weichen Brötchenwürfel mit den Eiern verrühren. Die Pilze und die Kräuter dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken.

Den Teig als Füllung in die Kalbsbrust geben und die Öffnung mit Küchengarnd zunähen. Das restliche Butterschmalz in einem großen Bräter oder in der Fettpfanne des Backofens erhitzen, das Fleisch und die Knochen einlegen und bei 220 °C (Umluft 200 °C) anbraten. Das gewaschene, etwas zerkleinerte Suppengrün sowie die zweite Zwiebel dazugeben und mit braten. Nach ca. 30 Minuten die Temperatur auf 180 °C (Umluft 160 °C) reduzieren. 1,5 - 2 Stunden braten, dabei mit Fleischbrühe und später mit Fond begießen. Nach Ende der Bratzeit die Kalbsbrust ca. 15 Minuten zugedeckt liegen lassen und erst dann aufschneiden. Den Bratensatz mit Wasser und Weißwein loskochen und durch ein Sieb gießen.

Während der Garzeit der Kalbsbrust die Möhren putzen, waschen und in 3 cm lange, etwas abgerundete Stücke schneiden. Diese in einem Topf mit 1/4 l Wasser zum Kochen bringen, Salz und das Butterschmalz zufügen. Die Möhren hinein geben und garen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Sie sollten jedoch noch bissfest sein! Den Zucker darüber streuen und die Möhren bei geringer Hitzezufuhr schwenken, bis sich Butterschmalz und Zucker verbinden.

Die kleine Zwiebel abziehen, fein hacken, mit der Petersilie vermengen und unter die Möhren heben. Mit Zitronensaft, Weißwein, Pfeffer und evtl. mit Ingwer abschmecken. Die Erbsen nach Packungsanweisung garen und abschmecken. Die Möhren nochmals erhitzen und kurz durchziehen lassen.

Kalb

Kalbsleber Berliner Art

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Kalbsleber à 150 g
40 g Butterschmalz
4 kleine Zwiebeln
2 Äpfel
40 g Butter
Weizenmehl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Leberscheiben trocken tupfen und in Weizenmehl wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Leber auf beiden Seiten etwa 3 - 4 Minuten braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Parallel dazu die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe und die Apfelscheiben etwa 5 Minuten darin dünsten. Die Leber mit den Zwiebelringen und den Apfelscheiben anrichten.

Dazu: Kartoffelpüree.

Kalb

Kalbsleber mit Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kalbsleber in Scheiben
800 g Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
50 ml Weißwein
100 ml Fleischbrühe
Mehl zum Bestäuben
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kirschtomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte halbieren. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, den Knoblauch, die Lorbeerblätter sowie die Tomaten zufügen und ca. 3 Minuten braten. Das Gemüse mit Weißwein sowie Fleischbrühe ablöschen und ca. 10 Minuten bei milder Hitze garen.

Inzwischen die Leber abbrausen, trocken tupfen und mit etwas Mehl bestäuben. Das restliche Olivenöl erhitzen und die Leber von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Das Tomatengemüse mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Kalbsleber ebenfalls mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit dem Gemüse auf Tellern dekorativ anrichten.

Dazu passen sehr gut Bratkartoffeln.

Kalb

Kalbsnuss mit Thunfisch

Zutaten für 4 - 6 Personen:

600 g Kalbsnuss
1 Stange Staudensellerie
1 Mohrrübe
2 unbehandelte Zitronen
1 Zwiebel
750 ml Weißwein
2 EL Weißwein-Essig
150 g Thunfisch im eigenen Saft (Dose)
3 Sardellenfilets
2 Eigelb
3 EL Kapern
200 ml Olivenöl
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kalbsnuss in einen großen Topf legen und den Weißwein angießen. Die Selleriestange, die Zwiebel sowie die Mohrrübe grob zerkleinern, zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Gewürznelken in die Marinade geben. Zugedeckt 24 Stunden durchziehen lassen, zwischendurch einige Male wenden.

Danach soviel Wasser angießen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist und das Ganze zum Kochen bringen. 1 TL Salz einstreuen, bei geringer Hitze im offenen Topf ca. 60 Minuten ziehen lassen und anschließend im Sud abkühlen lassen.

Den Thunfisch abtropfen lassen, die Sardellenfilets abbrausen, mit Küchentrepp abtupfen und klein schneiden. Den Thunfisch mit Sardellen, Eigelb, 2 EL Kapern im Mixer mit dem Essig und dem Saft 1/2 Zitrone fein pürieren, einige EL von der Kalbsbrühe und ca. 200 ml Olivenöl nach und nach einfließen lassen. Zu einer sämigen Sauce verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Das Kalbfleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Gleichmäßig mit dem Thunfisch bedecken, abgedeckt kalt stellen und ca. 3 - 4 Stunden durchziehen lassen.

1 1/2 Zitronen in dünne Scheiben schneiden, das Kalbfleisch damit garnieren und die restlichen Kapern darüber streuen. Die Sauce soll glatt, schön cremig und nicht zu fest sein. Eventuell mit Kalbsfond verdünnen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Kalb

Kalbsmedaillons auf Kürbisgemüse

Zutaten für 10 Portionen:

10 Kalbsmedaillons à 120 g
2 kg Kürbisfleisch
100 g Butterschmalz
80 g Butter
50 g Mehl
250 ml Weißwein
350 ml Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
3 Bund Basilikum
2 EL Weißwein-Essig
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Die Kalbsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Danach die Hitze etwas reduzieren und die Medaillons unter Wenden von jeder Seite 10 - 12 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und die Kürbisstifte darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, Wein, Brühe sowie Sahne zugießen und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze 10 - 12 Minuten unter Rühren kochen.

Die Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, fein hacken und unter das Gemüse heben. Mit Salz, Pfeffer, Essig sowie einer Prise Zucker pikant würzen und die Medaillons auf einem Gemüsebett servieren.

Kalb

Kalbsmedaillons "Stroganoff"

Zutaten für 4 Personen:

1 rote Paprikaschote
1 mittelgroße Zucchini
150 g Champignons
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Paprikapulver
Currypulver
Salz, Pfeffer

Für die Stroganoff-Sauce:

2 Zwiebeln
200 g Champignons
2 Gewürzgurken
3 EL Speiseöl
300 ml Fleischbrühe
2 Kochbeutel Reis
600 g Kalbsfilet
1 Bund frische Petersilie
Saft einer halben Zitrone
200 ml Sahne
2 EL mittelscharfer Senf
2 Prisen Zucker
etwas Gurkenwasser
Saucenbinder
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Paprikaschote halbieren, waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Zucchini ebenfalls waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons abreiben und putzen. Die Zwiebel und die beiden Knoblauchzehen abziehen, die Zwiebel achteln und die Knoblauchzehen zerdrücken.

Das Olivenöl mit Knoblauch, Paprika- und Currypulver sowie Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Das Gemüse abwechselnd auf vier Spieße stecken und mit der Marinade bestreichen.

Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Champignons abreiben, putzen und in Scheiben, die Gewürzgurken in Streifen schneiden. 1 EL Öl erhitzen, die Zwiebeln sowie die Champignons darin andünsten, die Brühe angießen und ca. 10 Minuten garen. Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Das Kalbsfilet in acht gleichgroße Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, im restlichen, erhitzten Öl von beiden Seiten jeweils 3 Minuten scharf anbraten und warm stellen. Die Gemüsespieße im verbliebenen Bratfett anbraten und abgedeckt bei geringer Hitze 2 - 3 Minuten garen.

Die Petersilie waschen, putzen, grob hacken und mit dem Zitronensaft sowie mit dem Reis vermischen. Die Sauce mit der Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer, Senf, Gurkenwasser und Zucker abschmecken und andicken. Die Kalbsmedaillons mit der Sauce, den Gemüsespießen und dem Petersilienreis servieren.

Kalb

Kalbsrouladen mit Bierteig und Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel (à 150 g)
1 Zwiebel
125 g TK-Blattspinat
8 TL Senfcreme
2 Knoblauchzehen
5 EL Öl
7 EL Ricotta
3 Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
Zitronensaft
Frittieröl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Spinat auftauen lassen. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen, flach klopfen, salzen, pfeffern und mit je 1 TL Senfcreme bestreichen.

Die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen, hacken und in 2 EL Öl dünsten. Den Spinat und 3 EL Ricotta hinzufügen, mit 1 TL Senfcreme, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Schnitzel geben, aufrollen, feststecken und in 1 EL Öl rundherum anbraten. In den Bierteig (siehe unten) tauchen und im heißen Frittieröl 8 - 10 Minuten frittieren.

Die Frühlingszwiebeln und die Tomaten waschen, putzen und zerkleinern. In 2 EL Öl dünsten, dann 4 EL Ricotta und 3 TL Senfcreme einrühren.

Bierteig:

In einer knusprigen Teighülle schmecken die Kalbsrouladen richtig lecker.

Für den Teig 1 Ei trennen. Das Eigelb mit 100 g Mehl, 125 ml Bier und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen verrühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Reichlich Frittieröl in einer tiefen Pfanne oder Fritteuse erhitzen. Es ist heiß genug, wenn sich an einem Holzlöffel, den man hineinhält, kleine Blasen bilden.

Die Rouladen durch den Teig ziehen, einzeln in das Fett tauchen und in einigen Minuten goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kalb

Kalbsrouladen mit Brokkoli und Speck

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel (à 150 g)
4 Scheiben Frühstücksspeck
200 g Brokkoli
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Paprikapaste
1 Ei
100 g geriebener Parmesan
3 EL Öl
Paprikapulver
Saucenbinder
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit je 1 Scheibe Speck belegen.

Den Brokkoli putzen, waschen und fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, die Zwiebel in Spalten teilen und den Knoblauch durchpressen. Den Brokkoli mit Zwiebel, Knoblauch und Paprikapaste verrühren, das Fleisch damit bestreichen, aufrollen und feststecken.

Danach in verquirltem Ei und Parmesan wenden.

Die Rouladen im heißen Öl anbraten, unter Wenden in ca. 20 Minuten fertig braten und evtl. etwas Wasser angießen. Die Rouladen herausnehmen und warm stellen. Den Fond mit dem Saucenbinder andicken, alles anrichten und evtl. mit Tomate und Kräutern garnieren.

Kalb

Kalbsrouladen mit Camembert

Zutaten für 4 Personen:

8 Kalbsschnitzel (à 80 g)
1 Zwiebel
100 g frische Champignons
4 EL Butterschmalz
150 g Camembert
1/2 Bund Petersilie
150 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Champignons abreiben, putzen und fein würfeln. Die Zwiebel abziehen, hacken und in 2 EL heißem Butterschmalz anschwitzen. Die Pilze dazugeben und andünsten.

Den Camembert in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen und hacken. Beides unter die Pilzmasse ziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Füllung darauf verteilen, das Fleisch aufrollen und feststecken. Die Rouladen im restlichen Butterschmalz rundherum anbraten.

Die Brühe angießen und alles zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Die Rouladen mit dem Bratfond und evtl. Petersilie servieren.

Dazu schmeckt Zucchini-Kartoffel-Gratin.

Kalb

Kalbsrouladen mit Käse und Zucchini-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

8 dünne Kalbsschnitzel (à 80 g)
300 g mittelgroße Zucchini
500 g fest kochende Kartoffel
1 - 2 Knoblauchzehen
3 Eier
250 ml Milch
250 ml Sahne
1 Zwiebel
50 g Butterschmalz
150 g Allgäuer Emmentaler
100 g Champignons
1 kleiner Bund Petersilie
1 Prise Muskatnuss
150 g deutscher Camembert
Salz, Pfeffer
Rouladenspießchen zum Feststecken

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Eier mit Milch, Sahne und Knoblauch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Allgäuer Emmentaler reiben.

Die Kartoffeln schälen und zusammen mit den Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben abwechselnd, dachziegelartig in eine mit 10 g Butterschmalz ausgefettete feuerfeste Form schichten. Mit der Eier-Milch-Mischung übergießen und mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 40 Minuten backen, bis der Käse goldgelb ist.

Die Champignons mit einer Gemüsebürste putzen, die Zwiebel abziehen und beides fein würfeln. 20 g Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und die Champignons 2 - 3 Minuten darin braten. Den Camembert in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, die Blättchen abzupfen, hacken, unter die Champignons rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Käse-Gemüse auf die Kalbsschnitzel verteilen, aufrollen und mit den Rouladenspießchen feststecken.

Die Fleischröllchen mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in einer mit dem restlichen Butterschmalz erhitzten Pfanne von allen Seiten anbraten. Mit geschlossenem Deckel noch weitere 6 - 8 Minuten braten, bis das Fleisch gar und der Käse geschmolzen ist. Die Kalbs-Käse-Rouladen zusammen mit dem Zucchini-Kartoffel-Gratin anrichten und mit dem Bratensaft servieren.

Kalb

Kalbsrouladen mit Rucola und Leberwurst

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel (à 180 g)
10 g getrocknete Steinpilze
150 g Champignons
2 Zwiebeln
50 g Rucola
1 EL Butter
80 g feine Leberwurst
2 EL Butterschmalz
125 ml Sahne
4 EL Saucenbinder
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Steinpilze abbrausen und in 375 ml Wasser einweichen. Die Champignons feucht abreiben, putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Rucola abbrausen, putzen und trocken schleudern.

Die Butter erhitzen, die Champignons und Zwiebeln darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Leberwurst darauf streichen und mit Rucola belegen. Die Champignon-Zwiebel-Mischung darauf geben, das Fleisch aufrollen und feststecken.

Das Butterschmalz erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten. Die Steinpilze mit dem Einweichwasser zufügen und alles zugedeckt ca. 50 Minuten schmoren lassen. Danach die Rouladen herausnehmen und warm stellen. Die Sahne in den Fond rühren, aufkochen, mit dem Saucenbinder andicken und würzen.

Dazu schmecken grüne Bohnen und Spätzle.

Kalb

Kalbsrouladen mit Thunfisch

Zutaten für 4 Personen:

8 Kalbsschnitzel (à 80 g)
200 g Thunfisch (Dose)
1 EL Zitronensaft
2 EL Crème fraîche
1 EL gehackte Petersilie
2 EL Kapern
4 hart gekochte Eier
2 Zwiebeln
2 EL Öl
500 g stückige Tomaten (Dose)
2 EL Essig
4 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Thunfisch abtropfen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Crème fraîche verrühren und pürieren. Die Petersilie und die Kapern unterziehen.

Die Eier pellen und halbieren. Die Schnitzel abbrausen, trocken tupfen, flach klopfen, mit der Thunfischcreme bestreichen, mit je 1 Eihälfte belegen, aufrollen und feststecken. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden.

Die Rouladen im heißen Öl anbraten, die Zwiebeln und die Tomaten zufügen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren lassen. Die Rouladen herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit der Sauce und Thymian bestreut servieren.

Dazu passt Fladenbrot.

Kalb

Kalbsrücken-Braten mit Speck

Zutaten für 10 Portionen:

2,5 kg Kalbsrücken mit Knochen
500 ml Kalbsfond
250 g geräucherter Bauchspeck in
schmalen Streifen
Paprikapulver edelsüß und rosenscharf
Salz, Pfeffer, gerebelter Majoran
Butterschmalz zum Braten
500 ml Apfelsaft
2 Becher Crème fraîche

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und trocknen, mit dem Bauchspeck spicken und mit den Gewürzen kräftig einreiben.

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die Hälfte des Fonds und des Apfelsaftes angießen und das Ganze bei 180 °C im Backofen etwa 1,5 Stunden schmoren lassen. Dabei hin und wieder mit dem Bratfond begießen.

Den Bratfond mit der restlichen Brühe und dem Apfelsaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Crème fraîche verfeinern und mit dem Braten anrichten.

Dazu: hausgemachte Nudeln

Kalb

Kalbsrücken-Braten mit Zitronen-Thymian-Kruste

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kalbsrücken (ohne Knochen)
400 g Schalotten
50 g Butterschmalz
1/4 l Sherry, trocken
50 ml Sojasauce
10 Scheiben Weizentost
1 EL geriebene Zitronenschale
50 g Butter
1 TL gehackter Thymian
250 ml Fleischbrühe
1 EL heller Saucenbinder
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und das Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die Schalotten zugeben, mit Sherry und Sojasauce ablöschen, den Bräter mit einem Deckel schließen und in den 200 °C (Umluft 180 °C) heißen Backofen auf die zweite Schiene von unten stellen. Die Temperatur auf 180 °C (Umluft 160 °C) zurückstellen und den Kalbsrücken ca. 35 Minuten braten. Zwischendurch den Braten einmal wenden.

Das Toastbrot für die Panade entrinden und fein reiben, mit Zitronenschale und Thymian mischen, dann mit der Butter verkneten. Zwischen Klarsichtfolie auf die Größe des Kalbsrückens ausrollen und kalt stellen.

Den Kalbsrücken aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Den Ofen wieder auf 200 °C (Umluft 180 °C) stellen. Die Bratenoberfläche mit Küchenkrepp trocken tupfen, die Panade aus der Folie nehmen und das Fleisch gleichmäßig damit bedecken. Den Braten wieder in den Ofen stellen und weitere 20 Minuten im offenen Bräter braten. Das fertige Fleisch und die Schalotten getrennt herausnehmen und warm stellen.

Die Röststoffe im Bräter mit der Fleischbrühe lösen und mit dem Saucenbinder aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Sherry abschmecken.

Dazu: passt ein Steinpilz-Risotto.

Kalb

Kalbsschnitzel "Milanese"

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel à 150 g
300 g Makkaroni
250 g Champignons
100 g magerer gekochter Schinken
60 g Biskin
1 Bund glatte Petersilie
3 EL Semmelmehl
3 EL fein geriebener Parmesan
2 EL Mehl
1 Ei
2 EL grob geraspelter Parmesan
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Den Schinken fein würfeln, in 20 g erhitztem Biskin leicht anbraten, die Champignons zufügen, bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilien waschen, einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken und unter die Champignons mischen. Die Makkaroni abgießen, abtropfen lassen, wieder in den Topf geben, die Pilzmasse untermischen und alles warm halten. Das Semmelmehl mit dem feinen Parmesan mischen.

Die Schnitzel leicht salzen und pfeffern und zunächst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt in der Parmesanmischung wenden. Das restliche Fett erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten. Die Schnitzel **Milanese** mit den Makkaroni auf Tellern anrichten, den Tellerrand mit dem groben Parmesan bestreuen und mit Petersilienblättchen garnieren.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

Kalb

Kalbssteak mit Münsterländer Ragout

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbssteaks aus der Oberschale à 180 g
150 g gekochte, gepökelte Ochsenzunge
150 g Hähnchenbrust
150 g Champignons
1/2 l Hühnerbrühe
4 EL trockener Weißwein
1/8 l süße Sahne
50 g gewürfelter Knochenschinken
2 EL Speisestärke
40 g Butter
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Ochsenzunge und die Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und waschen, dann in Viertel, größere Pilze in Achtel schneiden. Die Brühe aufkochen und die Fleischwürfel darin etwa 5 Minuten kochen. Die Champignons dazugeben und weitere 4 Minuten kochen.

Den Weißwein, die süße Sahne und die Schinkenwürfel unterrühren und einige Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Das Ragout mit der Speisestärke binden, mit Salz und Pfeffer feinwürzig abschmecken und warm stellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die leicht flach gedrückten Steaks darin nacheinander etwa 4 Minuten auf jeder Seite braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und auf vorgewärmten Tellern, mit dem Ragout umlegt, anrichten. Als Beilage passen kleine Kartoffelpuffer.

Tipp: Wer Zunge nicht mag, kann das Ragout auch mit gekochtem Schinken zubereiten. Durch ein paar Kapern wird das Gericht noch würziger.

Kalb

Königsberger Klopse

Zutaten für 4 Personen:

Für die Klopse:

500 g gehacktes Kalbfleisch (aus der Keule)
2 Zwiebeln
50 g Sardellenfilets
100 g Kapern
2 EL Senf, 1 Ei
1 Brötchen, in Milch eingeweicht
Salz, Pfeffer

Für den Fond:

1 Liter Wasser
1 unbehandelte Zitrone
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel
Salz

Für die Sauce:

2 EL Butter
2 EL Mehl
3 EL Kapern
2 Eigelb
100 g Sahne

Zubereitung:

Für die Klopse zunächst die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in heißer Butter anschwitzen. Die Sardellenfilets und die Kapern fein hacken. Nun alle Zutaten für die Klopse vermengen und pikant abschmecken. Die Masse 20 Minuten ziehen lassen und kleine Klopse formen.

Für den Fond die Zwiebel abziehen, mit Lorbeerblatt sowie Nelken spicken, mit Zitronensaft und Wasser kurz aufkochen. Darin die Klopse ca. 20 Minuten bei geringer Hitze am Siedepunkt ziehen lassen. Die Klopse herausnehmen, warm stellen und den Fond auf die Hälfte einkochen.

In einem Topf die Butter aufschäumen und mit dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit dem abgekühlten, passierten Fond auffüllen und unter Rühren aufkochen lassen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, die Sauce vom Herd nehmen und mit der Eigelb-Sahne binden. Die Kapern zugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen hervorragend Salzkartoffel oder Kartoffelpüree und Rote Bete

Tipp: Anstelle von Kalbfleisch kann man auch Rind- oder Schweinefleisch verwenden. Statt Sardellen wird auch Hering genommen.

Kalb

Kotelett mit rotem Zwiebelmus

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbskoteletts mit Knochen
4 große rote Zwiebel, feingewürfelt
30 g Butter, 2 Tassen Rotwein
2 EL Honig, 60 g Butterschmalz
2 EL Balsamico-Essig, Mehl zum Wenden
2 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
(zerbröselt)

Zubereitung:

In jedes Kotelett bis zum Knochen eine Tasche einschneiden. Die gewürfelten Zwiebeln in Butter dünsten, mit Rotwein auffüllen und Honig, Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig zugeben. Alles einkochen lassen, bis der Rotwein fast völlig verdampft ist.

Die Koteletts salzen, pfeffern und mit dem lauwarmen Zwiebelmus füllen. Die Füllung weit nach hinten geben, damit sich die Öffnung besser verschließen lässt. Die Taschen mit dem Messerrücken eines Plattiermessers mit kurzem Hacken zuklopfen.

Zuerst die gefüllten Koteletts im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in den Weißbrotbröseln wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin aus beiden Seiten etwa 15 Minuten ganz langsam braten.

Dazu: In Butter gebratene kleine Kartoffeln.

Kalb

Osso bucco

Zutaten für 4 Personen:

4 Beinscheiben vom Kalb
500 g Tomaten
2 Schalotten
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
100 ml Kalbsfond
2 cl Weißwein, trocken
1 TL Butter
200 g Reis
1 EL Erdnussöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten ca. 20 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, sofort in kaltem Wasser abschrecken, dann die Haut abziehen, in Stücke schneiden und die Samenkörner und den Strunk entfernen. Die Schalotten pellen, in kleine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Die Petersilienblätter klein schneiden und unter die Tomatenscheiben mischen.

Die Beinscheiben vom Kalb kurz in heißem Öl anbraten, dann die Hälfte der Tomaten und der Schalotten in einen Topf - möglichst aus Gußeisen - schichten, die gebratenen Beinscheiben vom Kalb darauf legen und dann mit dem Rest der Tomaten und der Schalotten bedecken. Die Knoblauchzehen daneben legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Kalbsfond und den Wein angießen und ca. 45 Minuten im Ofen bei 180°C schmoren.

In der Zwischenzeit den Reis kochen. Wenn die Kalbsscheiben gar sind, die Knochen und die Häute von den Beinscheiben entfernen, die Fleischstücke mit den eingekochten Tomaten mischen und in einem Reisrand servieren.