

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Dunkelbiertunke auf Wirsinggemüse und Pastinaken - Herzoginkartoffeln

(für 4 Personen)



<i>Kalbsbäckchen:</i>	600 g	Kalbsbäcken (je nach Größe 1-2)
(Schmoransatz)	2 EL	Pflanzenöl
	100 g	Möhren
	100 g	Schalotten
	50 g	Stangensellerie
	15 g	Tomatenmark
	250 ml	Dunkelbier (ggf. 1 Fl. Malzbier)
	20 ml	Balsamessig (ca. 20 Jahre)
	400 ml	dunkler Kalbsfond
	10	Kümmelsamen
	5	Pimentkörner
	2	Lorbeerblätter
	2	Thymianzweig
	1	Knoblauchzehe
	10	Pfefferkörner
	2	Nelke
		Salz

Wirsinggemüse:	300 g	Wirsing
	20 g	Butter
	50 g	Schalotten
	50 g	Schinkenspeck
	100 ml	Sahne
		Salz, Muskatnuss
Pastinaken-	300 g	mehligkochende Kartoffeln
Herzoginkartoffeln:	300 g	Pastinaken
(reicht für 6 Pers.)	3 Stk.	Eigelb
	50 g	Butter
		Salz, Muskat

Zubereitung:

- Kalbsbäckchen parieren und in einem Bräter scharf anbraten und herausnehmen. Wurzelgemüse und Zwiebeln dazugeben und mitrösten, tomatisieren. Anschließend mit dem Dunkelbier ablöschen und dunklen Kalbsfond aufgießen, salzen, Kalbsbäckchen in den Schmoransatz legen und bei geringer Temperatur (ca. 90°C) für etwa 4 Stunden im Ofen schmoren (stetige Kontrolle der Bäckchen, d.h. Fleisch darf nicht zu weich werden). Bäckchen herausnehmen, Schmoransatz in Topf umfüllen und Gewürze dazu geben. Nochmals 30-40 min. reduzieren, passieren (Haarsieb und Passiertuch). Zum Schluss alten Essig und noch etwas Bier ggf. Malzbier dazugeben und Bäckchen zurück in die Soße legen.
- Wirsingblätter ohne Strunk in exakte Rauten schneiden und in Salzwasser blanchieren (!Eiswasser abschrecken!!). Schalotten und Speck fein würfeln. Diese in der Butter anschwitzen und mit Sahne ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Muskat würzen. A la minute die blanchierten Wirsingrauten darin erhitzen.
- Kartoffeln und Pastinaken waschen und schälen. In walnussgroße Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und sehr trocken ausdämpfen lassen (Herdplatte). Durch die Kartoffelpresse geben nochmals durch ein Passiersieb streichen. Kartoffeln-Pastinaken-Masse mit 2 Eigelb, Butter, Salz und Muskat mischen bzw. würzen. Diese Masse in Spritzbeuten füllen und mit 13er Sterntülle zu kleinen Rosetten ausdrücken und mit verdünntem Eigelb bestreichen. Bei 160°C nochmals ca. 8 min fertig backen.

