



**Hauptspeise: Nelson Müller**

## **Variation vom Kalb | Herbsttrompeten | Zwiebelravioli | Selleriepüree**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für die Kalbsbäckchen:** Die Kalbsbäckchen von Fett und Sehnen befreien, würzen und in Öl scharf anbraten. Das geputzte, zerkleinerte Gemüse dazugeben und mitrösten. Das Tomatenmark unterrühren und so lange rösten, bis es eine dunkelbraune Farbe angenommen hat. Etwas Mehl hinzufügen und mit Rotwein und Kalbsfond auffüllen. Die Gewürze dazugeben und alles in einen Schnellkochtopf geben und verschließen. Den Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Nach ca. 20 Minuten kontrollieren, ob die Bäckchen gar sind und schmoren. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und die Sauce passieren, abschmecken und mit etwas angerührter Speisestärke binden.
- 1 kg Kalbsbäckchen
  - 2 Schalotten
  - ¼ Knollensellerie
  - 1 Möhre
  - 1 Stange Lauch
  - 2-3 EL Tomatenmark
  - 1-2 EL Mehl
  - 300 ml Kalbsfond
  - 250 ml Rotwein
  - 1 Lorbeerblatt
  - Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin
  - 3-4 Zehen Knoblauch
  - Speisestärke
  - Raps- oder Sonnenblumenöl
- Für die Trompetenpilze:** Die Pilze in einer Pfanne mit Butter und etwas Fond anschwitzen.
- 4 große Trompetenpilze
  - Butter, Salz, Pfeffer
- Für das Kalbsbries:** Das Bries putzen und von Sehnen befreien. Die kleinen Röschen leicht salzen und pfeffern und in dem Paniermehl wälzen. In viel heißen Öl ca. 2-3 Minuten ausbacken. Anschließend noch einmal nachsalzen.
- 200 g Herzbries
  - 200 g Paniermehl
  - Salz, Pfeffer
  - Raps- oder Sonnenblumenöl
- Für das Kalbsfilet:** Das von eventuellen Sehnen befreite Kalbsfilet in heißem Butterschmalz kurz anbraten. Anschließend bei 150 Grad für ca. 8 Minuten im Ofen garen, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. In die gewünschte Größe schneiden.
- 1 Kalbsfilet
  - Salz, Pfeffer
  - Butterschmalz
- Für die Ravioli:** Das Ei, 2 Eigelbe und den Grieß verrühren. Anschließend die Weizenstärke und das Mehl zugeben. Den Teig kneten, bis er Spannung aufgebaut hat, kaltstellen und bestenfalls eine Stunde ruhen lassen. Die Zwiebelwürfel in einem Teil der Butter anschwitzen und etwas rösten lassen. In eine extra Schüssel geben, auskühlen und mit allen anderen Zutaten vermengen und abschmecken. Die Masse kalt stellen. Den Teig ausrollen, mit der Füllung belegen und Ravioli ausstechen. Die Ravioli etwa 3 Minuten in Wasser gar ziehen lassen und anschließend in einer Pfanne mit Fond und etwas Butter durchschwenken.
- 1 Ei
  - 3 Eigelb
  - 100 g Mehl
  - 40 g Weizenstärke
  - 40 g Grieß
  - 200 g Zwiebelwürfel
  - 20 g Butter
  - ½ TL Senf
  - Salz, Muskat, Cayenne
  - Salbei
- Für das Selleriepüree:** Die Knolle schälen, in kleine Würfel schneiden, in etwas Butter anschwitzen und ganz leicht salzen. Den Topf mit einer Folie abdecken und den Sellerie bei ganz leichter Hitze im eigenen Saft weichdünsten. Wenn alles schön weich ist, die Würfel in einen Mixer geben und fein pürieren. Jetzt 1 - 2 Butterflocken untermixen und mit Salz und Muskat abschmecken.
- 1 Sellerieknolle
  - Salz, Muskat
  - Butter