

Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Espuma und Feldsalat

Zutaten für 4 Portionen:

4 Kalbsbäckchen (à ca. 300 g)
1 Bund Suppengrün
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
3 EL Rapsöl
3 EL Tomatenmark
400 ml Rotwein
300 ml braune Kalbsbrühe
Pfeffer
500 g mehlig kochende Kartoffeln
300 ml Milch
50 g Butter Salz frisch geriebene Muskatnuss
250 g Sahne
300 g Feldsalat
Holunder-Dressing
70 ml Weißweinessig (z. B. Chardonnay)
1 TL körniger Dijon-Senf
40 ml Apfelsaft
40 ml Holunderblütensirup
140 ml Traubenkernöl
Sahnesiphon

Zubereitung

Von den Kalbsbäckchen Sehnen und Fett entfernen. Suppengrün waschen, putzen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vorheizen. Kalbsbäckchen salzen. Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin scharf anbraten und herausnehmen. Gemüsewürfel, Zwiebeln und Knoblauch im Bratsud andünsten. Tomatenmark zugeben und mit andünsten. Rotwein angießen und einreduzieren. Brühe angießen und die Bäckchen wieder hineingeben. Kalbsbäckchen im heißen Backofen 90–120 Minuten schmoren lassen.

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser in 25 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen, Kochwasser dabei auffangen. Inzwischen Milch mit Butter im Topf erhitzen, bis sie dampft. Heiße Kartoffeln und Kartoffelwasser mit einem Kartoffelstampfer in die Milch einarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Nun die Kartoffelmasse durch ein Sieb passieren, mit der Sahne verfeinern und in einen Sahnspender füllen, für den zwei Kapseln aufgeschraubt werden müssen. Alternativ zur Zubereitung im Sahnspender können der Kartoffelmasse weitere 50 ml Milch hinzugefügt werden. Nun den Topf schräg stellen und die Oberfläche der Masse mit einem Mixer aufschlagen, sodass sich ein feiner Schaum bildet. Diesen mit einem Esslöffel abschöpfen und direkt auf den Teller geben und servieren. Falls nötig den Vorgang wiederholen, sodass für jeden Teller neuer Schaum aufgeschlagen wird.

Feldsalat verlesen, waschen und trockenschleudern. Essig mit Senf, Apfelsaft und Holunderblütensirup in einen hohen Rührbecher geben. Auf niedriger Stufe mit dem Stabmixer vermischen. Dann bei höherer Mix-Stufe das Öl langsam im feinen Strahl einfließen lassen, damit eine glatte Flüssigkeit entsteht. Dressing mit Salz abschmecken. Salat mit dem Holunder-Dressing anmachen. Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Espuma und Salat servieren.