

EuropaAbend 2003 mit Jean-Claude Juncker

Kalb von Kopf bis Fuß, Spargel, Morchel, Petersilie

Zutaten

- 200 g Petersilie
- 500 g Kalbszungen
- 2 l Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 3 g Pfefferkörner
- 1 g Gewürznelken
- 2 g Korianderkörner
- 40 g Pökelsalz
- 18 g Zucker
- 9 g Salz
- 1 kg Kalbsbacken
- 100 g Karotten
- 100 g Staudensellerie
- 300 g Zwiebeln
- 1 l Kalbsfond
- 100 ml Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 50 ml Madeira
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Tomatenmark
- 3 El Senf
- 1 Kalbsfilet
- 100 g Kalbsbries
- 1Bd. Weißer Spargel
- 8 Morcheln
- Schalottenwürfel
- Sherry
- Kalbsjus
- Affila-Kresse

Zubereitung

Petersilienpüree: Petersilie zupfen, waschen und in Salzwasser blanchieren. Gut ausdrücken und in Pacojetbechern einfrieren. Pacossieren (mikropürieren) und wieder einfrieren. Vorgang dreimal wiederholen. Vor dem Verwenden mit Salz, Zitrone und Muskat abschmecken.

Gepökelte Kalbszungen: Zungen kalt abspülen. Salz und Gewürze in Wasser aufkochen, Kalbszungen zugeben und zwei Tage pökeln. Dann im Fond leicht köcheln, bis sie gar sind, abkühlen lassen, putzen.

Geschmorte Kalbsbacken: Putzen, mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten von allen Seiten und beiseite stellen. Gemüse putzen und würfeln, in einem Topf mit etwas Tomatenmark und Senf anbraten, mit Alkohol ablöschen. Flüssigkeit reduzieren, Kalbsfond zugießen und Backen zugeben. Abdecken, Topf in den Backofen geben, bei 160 Grad schmoren, bis die Backen weich sind.

Die geschmorten Kalbsbacken portionieren. Zunge an der Aufschnittmaschine dünn schneiden. Bries leicht mehlieren, würzen und anbraten. Filet portionieren und in Frischhaltefolie fest und rund einrollen und bei 58 Grad im Wasserbad auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen. Spargel in gewünschte Größe schneiden und bissfest kochen. Morcheln mit feinen Schalottenwürfeln in Öl anbraten, mit etwas Sherry ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Mit dem grünen Petersilienpüree einen breiten Strich auf dem Teller ziehen und darauf alles anrichten. Zum Schluss mit Kresse dekorieren und Kalbsjus angießen.