

## Geschmorte Kalbsbäckle mit Pastinakenpüree

**Zubereitungszeit:**

ca. 3 Stunden

### Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbsbäckle  
250g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel)  
2 Schalotten  
1 kleine Knoblauchzehe  
Öl  
1 EL Tomatenmark  
400 ml kräftiger Rotwein  
400 ml Kalbsbouillon  
1 Zweiglein Rosmarin  
1 Zweiglein Thymian  
1 Lorbeerblatt  
Salz und Pfeffer  
Speisestärke zum Binden

### Pastinakenpüree

600g Pastinaken  
100g Butter  
Salz und Pfeffer  
Muskatnuss



### Zubereitung:

Die Kalbsbäckle putzen und in beliebig große Stücke schneiden. Wurzelgemüse schälen und in feine Würfel schneiden, Schalotten und Knoblauch ebenfalls schälen und fein schneiden.

Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Öl oder Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Kalbsbäckle darin in 2-3 Etappen scharf anbraten, herausheben, wieder etwas Öl oder Butterschmalz einfügen und das Gemüse samt den Schalottenwürfelchen rösten, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben, weiterrösten und mit etwas Rotwein aufgießen, diesen einkochen lassen, wieder etwas Rotwein dazugeben, abermals einkochen lassen und mit dem restlichen Rotwein sowie Fond oder Bouillon aufgießen. Ewas reduzierend köcheln, anschließend Kalbsbäckle und Kräuter dazugeben und zugedeckt im Backofen für ca. 2-3 Stunden schmoren.

Aus dem Backofen nehmen, Kräuter entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas – in kaltem Wasser angerührter – Speisestärke binden.

Für das Pastinakenpüree die Pastinaken schälen und würfeln. In reichlich Salzwasser weich kochen, abgießen und gut ausdampfen lassen.

Zusammen mit der Butter mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss würzen und bis zum Servieren warm halten. Pastinakenpüree auf vorgewärmte Teller

**Weinempfehlung:**

Rotwein

**Kochabend:**

10. Jan, 2018 / Egon H.