

Flambierter Kalbsbraten mit Calvados und Pastinakenpüree

Für 6-8 Personen - Backofen auf 220° vorheizen samt Bräter

1.5 Kilo Kalbskarree
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Rüebli
2 Stängel Lauch
1 Knollensellerie
1 dl Kalbsfond
2-3 dl Weisswein
2 dl Calvados
3 Äpfel
2-3 Tomatenpüree
100ml Creme fraîche
frischer Petersilien

Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. Gemüse rüsten und in Stücke schneiden. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Gemüsestücke dazu geben, ebenfalls anbraten und mit der Bouillon und dem Weisswein ablöschen. In den Bräter geben und eine Stunde im Backofen schmoren lassen, immer wieder mit dem Bratensaft begiessen. Calvados erwärmen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, Calvados übers Fleisch giessen und flambieren. Wenn die Flammen gelöscht sind, das Fleisch wieder zurück in den Backofen schieben und nochmals eine halbe Stunde braten lassen. Äpfel waschen, Kerngehäuse herausnehmen und ungeschält halbieren.

Die Äpfel zum Fleisch legen und das Gericht abermals eine halbe Stunde im Backofen schmoren lassen.

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, den Bratensaft in einer Saucenpfanne abgiessen und das Fleisch warm stellen (im ausgeschalteten Backofen).

Den Bratensaft aufkochen, mit dem restlichen Calvados, dem Tomatenpüree und dem Creme fraîche kurz aufkochen.

Die Sauce separat zum Fleisch servieren. Fleisch mit Pastinakenpüree und Bratkartoffeln servieren.

Pastinakenpüree

1 Kilo Pastinaken
1/2 TL Salz
2 EL Butter
3 dl Halbrahm
ca. 750 ml Wasser
Salz, weisser Pfeffer, Muskat

Pastinaken schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Wasser in einer Pfanne aufkochen, Salz dazugeben und die Pastinaken 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Wasser abgiessen, Butter und Rahm zu den Pastinaken geben.

Zugedeckt bei mittlerer Hitze in 5-8 Minuten weich kochen. Vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.