

Komposition von Rind, Kalb & Nieren – Das Liebste des Küchenteams vom Schwarzwaldhotel Tanne



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 4 Rinderrückenmedallions ca.120 g je Stück
- 1 Kalbstafelspitz
- 4 Kalbssnieren
- 3 Karotten
- 1 Sellerie
- 1 Kohlrabi
- 1 kleiner Weißkohlkopf
- 1 Zucchini
- 200g Champignons
- 3 Zwiebeln
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 3 Kleine Schalotten
- 1 Bund krause Petersilie
- Majoran
- Salz
- Cayenne Pfeffer
- Pfefferkörner,
- 3 Lorbeerblätter
- 3-4 Pimentkörner
- 1/2 TL Kümmel
- Zucker
- 150g Alblinsen
- Creme Fraiche
- 200g Bergkäse
- 100g Butter
- Öl zum Braten
- 200ml Rotwein
- 0,5l Fleischbrühe (vom Tafelspitz)
- 300 ml dunkle Sauce (z.B. Braune Soße)
- 300ml dunklen Balsamico Essig



Zubereitung

Die Nieren putzen, in dem man das Fett heraus schneidet und sie in kleine Stücke schneidet. Anschließend im kalten Wasser mehrfach wässern (das Wasser austauschen).

Die Nieren zusammen mit den fein geschnittenen Schalotten anbraten. Dann mit etwas Brühe und die Hälfte vom Essig ablöschen, einkochen lassen, die dunkle Sauce hinzugeben und das Ganze ca. 30 min köcheln lassen.

Den Tafelspitz im kalten Wasser mit dem Wurzelgemüse ansetzen, mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Piment würzen. Das Ganze so lange kochen bis das Fleisch weich ist. Das Fleisch auf ein Blech legen und mit Folie abdecken, so dass es nicht austrocknet. Kurz vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und nochmal in die heiße Brühe legen.

Die Linsen mit fein gehackten Zwiebelwürfeln in Butter anbraten. Danach mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und dem restlichen Essig ablöschen. Anschließend nach und nach die Tafelspitzbrühe dazugeben bis die Linsen weich sind. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Wer möchte, kann noch Gemüsewürfel dazu geben (vorher etwas mitkochen lassen).

Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. In einer Pfanne braten, aber darauf achten, dass alle Kartoffeln möglichst flach in der Pfanne liegen. Wer möchte kann auch Speck und Zwiebelwürfel dazu geben. Beim Anrichten gehackte Petersilie drunter heben.

Die Steaks scharf anbraten und auf den gewünschten Garpunkt braten. Je nach Geschmack kann man Zwiebeln anbraten oder fertige Röstzwiebeln nehmen.

Den Strunk vom Weißkohl entfernen und ins kochende Salz-Kümmel Wasser geben bis sich die einzelnen Blätter lösen. Im Eiswasser abschrecken, danach trocken tupfen und mit einem Nudelholz vorsichtig glatt wälzen. Die Füllung besteht aus Karotten, Sellerie, Zucchini, Kohlrabi, Champignons und Bergkäse. Das Gemüse in gleichmäßige Würfel schneiden und (nach und nach) dem Garpunkt entsprechend anbraten. Das noch warme Gemüse mit Salz, Cayennepfeffer und Majoran würzen und den geriebenen Käse hinzufügen, damit er schmilzt und das Gemüse bindet. Dann die Kohlblätter füllen und Rouladen formen. Vor dem anrichten anbraten und warm stellen.