

„Wallerbrat!“ mit Kalbswangerln und Rahmkohlrabi

Geschmorte Kalbswangerln

2St. Kalbswangerln
100g Wurzelgemüse
100g Schalotten
½ Lt Rotwein (Blauburgunder)
2St Tomaten
2El Olivenöl
2El Butter
Rosmarien, Thymian, Salz und Pfeffer

Kalbswangerln in einen nicht zu großen Topf mit Olivenöl anbraten und herausnehmen. Wurzelgemüse und Schalotten im selben Topf anrösten. Mit Rotwein ablöschen, Tomaten Kalbswangerln und Kräuter in zugeben. Langsam bei kleiner Hitze ca 1,5 Stunden weichschmoren. Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und mit kalter Butter binden. Kalbswangerln in Würfel schneiden und in die Sauce geben.

Rahnkohlrabi

300g Kohlrabi
1/8 Lt Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden und mit etwas Wasser und Sahne cremig einkochen.

„Wallerbratel „

600 gr Wallerfilet
50 gr Butter
1/16 lt Fischfond
2St Knoblauch
Salz, Pfeffer, Kümmel, frischer Majoran

Wallerfilet an der Hautseite einschneiden mit Salz Pfeffer und Kümmel würzen. In einer beschichteten Pfanne in Butter auf der Hautseite anbraten. Immer wieder mit ganz wenig Fond angießen bis eine hellbraune Sauce entsteht. Frische Majoranblätter in die Sauce geben