



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

Kalbsbäckchen mit Kürbisstampf und Pfifferlingen

Kalbsbäckchen

1,2 Kg Kalbsbäckchen
2 weiße Zwiebeln, gewürfelt
1 Karotte, gewürfelt
2 Stangen Sellerie, gewürfelt
2 Zweige Thymian
Lorbeerblätter
1,5 l Hühnerbrühe
2 EL Tomatenmark
1 EL Butter
2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Mein Tipp:

Mit Schwarzbier bekommt Ihr eine schönere Farbe in die Soße und es schmeckt.

Kürbisstampf

1 kleinen Hokkaido Kürbis
Salz, Pfeffer, Olivenöl
2 EL Butter

Pfifferlinge

200 g kleine Pfifferlinge, geputzt
2 EL feine Zwiebelwürfel
1 EL Schnittlauchröllchen
1EL Butter
Salz, Pfeffer

Deko

Kräuter
Kürbiskerne

Die Bäckchen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl im Topf erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten 1 bis 2 Minuten anbraten. Das Gemüse und den Thymian hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten andünsten, bis es weich ist. Das Tomatenmark hinzufügen und 3 Minuten anrösten. Die Brühe hinzufügen und zum köcheln bringen. Die Bäckchen zugedeckt bei schwacher Hitze für 2 bis 3 Stunden weich schmoren, bis das Fleisch so weich ist, dass es leicht von der Gabel fällt. Die Bäckchen vorsichtig aus der Schmorsoße nehmen und beiseite stellen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und bei mittlerer Hitze zum köcheln bringen und einkochen lassen, bis die Soße kräftig vom Geschmack ist. Die Butter mit einem Schneebesen einrühren und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Den Kürbis waschen und ohne Kerne aber mit Schale in grobe Stücke schneiden, mit Olivenöl marinieren und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Kürbisstücke abgedeckt im Ofen bei 150°C weich schmoren ca. 35 Minuten. Die weichen Stücke mit einer Gabel zerdrücken und dabei die Butter einrühren. Gegebenenfalls den Stampf nochmal mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Für die Beilage, die Pfifferlinge und die Zwiebelwürfel in etwas Butter kurz anbraten, bis die Pilze Saft zu ziehen beginnen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der übrigen Butter leicht binden. Die Schnittlauchröllchen zufügen und die Pilze direkt servieren.

Zum fertigstellen:

Den Kürbisstampf auf die Teller geben. Die Kalbsbäckchen darauflegen und mit den glasierten Pfifferlingen garnieren. Zum Schluss mit Kräutern und Kürbiskernen bestreuen und mit der Soße beträufeln.