

# Kalbsbäckchen

MIT WALDPILZRISOTTO UND GEBRATENER PETERSILIE



## Zutaten für 4 Personen:

8 Stück	Kalbsbäckchen à 150 g (küchenfertig)
4 EL	Öl
200 g	Zwiebelwürfel
je 100 g	Karotten- und Knollenselleriewürfel
1 EL	Tomatenmark
400 ml	Rotwein
1 TL	Rübensirup
je 3	Thymian- und Rosmarinzwige
1	Lorbeerblatt
8	Pimentkörner
1	Knoblauchzehe, halbiert
1 EL	Dijon Senf
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Von Lacroix benötigen Sie:

2 Gläser	Kalbs Fond, 400 ml
2 Gläser	Waldpilz Fond, 400 ml

## Risotto:

50 g	Butter
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
180 g	Risotto-Reis
100 ml	Weißwein
20 g	getrocknete Steinpilze
60 g	Parmesan, gerieben
2 EL	Petersilie, gehackt

## Zubereitung:

Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf in 2 EL Öl von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebel- und Gemüsewürfel ebenfalls in 2 EL Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Mit Rotwein und Rübensirup ablöschen und einkochen bis es dickflüssig wird. Mit Kalbs Fond aufgießen. Die Bäckchen einlegen und abgedeckt im Ofen bei 140 °C (Ober-/Unterhitze) 2–3 Stunden auf der mittleren Schiene auf dem Rost schmoren lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Kräuter, Gewürze und Knoblauch dazugeben. Kalbsbäckchen aus dem Schmortopf nehmen und die Sauce passieren. Die Sauce abschmecken und eventuell

mit Stärke etwas abbinden. Senf einrühren und nicht mehr kochen lassen.

Für den Risotto Butter zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Reis anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Getrocknete Steinpilze dazugeben. Nach und nach mit heißem Waldpilz Fond angießen und den Risotto ca. 30–40 Minuten gar kochen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan und Petersilie unterheben. Kalbsbäckchen mit der Sauce und dem Risotto servieren. Wer will, kann noch frische gebratene Pilze und frittierte Petersilie dazu reichen.