

Aufgetischt - Grazer Grün

Kalbsackerl (sous vide gegart) mit Erdäpfelflan, Spargel und Frühlingskräutern

von Michael Gauster, www.dreizehnbygauster.at

Zutaten:

Für 4 Personen

KALBSACKERLN (mind. 12 Std. Vorbereitung)

8 Kalbsackerln,
Salz, Pfeffer,
Öl,
200 g Wurzelgemüse,
1 Zwiebel,
1 EL Tomatenmark,
1/2 l Rotwein

ERDÄPFELFLAN

500 g Erdäpfel,
je 50 ml Obers und Milch,
50 g braune Butter,
Salz, Pfeffer,
3 Eier

SPARGEL

1 Stk. altbackenes Weißbrot,
1/2 Zitrone,
4 weiße Spargel,
8 grüne Spargel,
Butter,
Frühlingskräuter

Zubereitung Kalbsackerl:

Die Kalbsackerl gut salzen und pfeffern, dann scharf in einem Topf mit Öl anbraten. Wieder aus dem Topf herausnehmen, danach das Wurzelgemüse im Topf rösten. Ca. 10 min. später den geschnittenen Zwiebel dazu geben und mitrösten. Nach ca. 5-10 min. je nach Röstung das Tomatenmark dazu geben und kurz mitrösten. Dann mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Die Reduktion abseihen und kurz abkühlen lassen. Die Kalbsackerl mit der Reduktion vakuumieren und im Wasserbad mit Sous Vide Stab oder im Dampfgarer bei 78 Grad 12 Stunden langsam garen.

Wenn die Kalbsackerl fertig gegart sind, aus dem Vakuum nehmen und den Jus (Fleischsaft) abseihen und in einen Topf geben. Evtl. mit Maizena ein bisschen abziehen und die Kalbsackerl in der heißen Sauce noch kurz ziehen lassen.

Zubereitung Erdäpfelflan:

Erdäpfel schälen, grob schneiden und in gesalzenem Wasser weich kochen. Nebenbei Obers, Milch und ein Drittel der Butter aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertig gekochten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit dem Obers/Milch/Butter Gemisch vermengen. Die Masse sollte eher fest und kompakter sein.

Kurz ein bisschen abkühlen lassen, dann die Eier unter die Masse rühren und mit brauner Butter zusätzlich abschmecken. Ein tiefes Blech mit Folie auslegen und die Masse einfüllen. Nochmals mit Folie abdecken und bei Dampf 90 Grad ca. 25 min. abschieben.

Zubereitung Spargel:

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen und ein Stück altes Weißbrot und eine halbe Zitrone dazu geben (entzieht dem Spargel die Bitterstoffe). Weißen und grünen Spargel schälen, kurz darin blanchieren (Spargel soll bissfest bleiben) und in Eiswasser abkühlen. Mit einem Schäler die Spargelstangen nochmals grob runter schälen und kurz in einer Pfanne mit Butter schwenken. Danach ist der Spargel fertig zum Anrichten.

Wildkräutersuppe

von Alena Janser, www.rona-lunch.at

Zutaten:

Für 4 Personen

2-3 mehliges Erdäpfel,

1 Zwiebel,

Olivenöl,

750 ml Gemüsebrühe,

3 Handvoll Wildkräuter (wie Brennnessel, Löwenzahn, Schafgarbe, Giersch, Knoblauchsrauke, Sauerampfer, Gundermann, Gänseblümchen, Spitzwegerich, Taubnessel, Bärlauch),

2 EL Mandelmus,

Salz

Erdäpfel und Zwiebel schälen und klein schneiden. Zwiebel in Olivenöl andünsten, klein geschnittene Erdäpfel hinzufügen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Wenn die Erdäpfel weich sind, gewaschene Wildkräuter zugeben und kurz ziehen lassen. Mandelmus dazu und die Suppe pürieren. Falls nötig, noch etwas Wasser zugießen. Mit Salz abschmecken und mit Gänseblümchen verzieren.