

Allerlei vom Tiroler Kalbl mit Kürbispüree und sautierten Kohlsprossenblätter Kalbsleber, Kalbsbries, Gedünsteter Kalbsschulterbraten Rezept für 2 Personen <u>Gedünsteter Kalbsbraten:</u> Ca. 500g Kalbfleisch, empfohlen von der Kalbsschulter 200g Wurzelgemüse grob gewürfelt 2 Stück Knoblauchzehen 3 EL Tomatenmark 3 Zweige Rosmarin oder Thymian 1 EL Muskat gemahlen 1 EL Pfefferkörner 1 EL Wacholderbeeren 3 Stück Lorbeerblätter 3 EL Salz 0,5l Rotwein Ca. 1l Fond (Gemüsefond oder Fleischfond, Suppe), Alternative: Wasser Öl, Mehl Butter (für die Beilagen, Innereien) Fleisch in einem hohen Kochtopf auf allen Seiten goldbraun anbraten, rausgeben,	Varietà di vitello tirolese con purea di zucca e foglie di germogli di cavolo saltate Fegato di vitello, animelle, spalla di vitello arrosto al vapore Ricetta per 2 persone <u>Arrosto di vitello al vapore:</u> Circa 500 g di vitello, consigliato dalla spalla di vitello 200 g di ortaggi a radice, tagliati a dadini grossolani 2 spicchi d'aglio 3 cucchiaini di passata di pomodoro 3 rametti di rosmarino o timo 1 cucchiaino di noce moscata macinata 1 cucchiaino di pepe in grani 1 cucchiaino di bacche di ginepro 3 foglie di alloro 3 cucchiaini di sale 0,5 l di vino rosso Circa 1 l di brodo (brodo vegetale o brodo di carne, minestra), in alternativa: acqua Olio, farina Burro (per le guarnizioni, frattaglie) Rosolare la carne in una casseruola alta
--	--



Gemüse und Knoblauch hinzugeben und gut goldbraun anbraten. Tomatenmark und Gewürze hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Fleisch einlegen und mit dem Fond aufgießen, sodass das Fleisch gut mit Flüssigkeit bedeckt ist und auf mittlerer Hitze langsam köcheln lassen für ca. 1 Stunde. Wichtig: Probe mit der Fleischgabel. Zum Schluss die Sauce durch ein Sieb gießen, leicht einkochen lassen oder binden mit ein wenig Mehl. Nachwürzen evtl. mit etwas Salz. <u>Kürbispüree:</u> 600g Hokkaido Kürbis, in große Würfel geschnitten 2 Stück Zwiebeln weiß geschält, in große Würfel geschnitten 2 große Kartoffeln, mehlig geschält, in große Würfel geschnitten Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer 1 Schuss Sahne In einem Topf alles zusammen kurz hell anbraten, ablöschen mit ein wenig Wasser + Sahne und auf mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Sobald die Kartoffeln gut durch sind, alles zusammen mixen, würzen und evtl. durch ein Sieb streichen.	su tutti i lati fino a doratura, toglierla, aggiungere le verdure e l'aglio e soffriggere fino a doratura. Aggiungere la passata di pomodoro e le spezie e sfumare con il vino rosso. Aggiungere la carne, versare il brodo in modo che la carne sia ben coperta dal liquido e cuocere lentamente a fuoco medio per circa 1 ora. Importante: verificare con una forchetta da carne. Infine, versare la salsa attraverso un setaccio, ridurla leggermente o addensarla con un po' di farina. Se necessario, salare leggermente. <u>Purea di zucca:</u> 600 g di zucca Hokkaido, tagliata a cubetti grandi 2 cipolle, pelate bianche, tagliate a cubetti grandi 2 patate grandi, pelate farinose, tagliate a cubetti grandi Noce moscata macinata, sale, pepe 1 goccio di panna Soffriggere brevemente il tutto in una padella, deglassare con un po' d'acqua + panna e cuocere dolcemente a fuoco medio. Appena le patate sono ben cotte, mescolare il tutto, condire e, se necessario, passare al setaccio.
--	---



**Kohlsprossenblätter:**

Einzelne Kohlsprossenblätter trennen und in einer Pfanne mit Butter, Thymian und Salz leicht anrösten.

Kalbsleber:

2 Tranchen von der Kalbsleber mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne die Kalbsleber auf milder Hitze rosa anbraten.

Kalbsbries:

Das Kalbsbries in Wasser blanchieren, danach im kalten Wasser abschrecken und schälen (durchsichtige dünne Haut). Bries in kleine Stücke teilen und in viel Butter mit Thymian und Salz anrösten.

Schritte zum Anrichten:

1. Kürbispüree, 2 Nocken auf Teller anrichten
2. 2 Scheiben vom Kalbsschulterbraten mittig legen
3. Darauf die angebratene Kalbsleber
4. Das geröstete Bries und die Kohlsprossenblätter darüber fallen lassen
5. Sauce rundherum gießen
6. Guten Appetit

Foglie di cavolo:

separare le singole foglie di cavolo e farle rosolare leggermente in padella con burro, timo e sale.

Fegato di vitello:

condire 2 fette di fegato di vitello con sale, pepe e maggiorana e passarle nella farina. Friggere il fegato di vitello in una padella a fuoco basso fino a quando non diventa rosa.

Animelle:

sbollentare le animelle in acqua, quindi sciacquarle in acqua fredda e sbucciarle (pelle sottile e trasparente). Tagliare le animelle a pezzetti e friggerle in abbondante burro con timo e sale.

Fasi di preparazione:

1. disporre nei piatti la purea di zucca, 2 canederli
2. posizionare al centro 2 fette di spalla di vitello arrosto
3. posizionare sopra il fegato di vitello scottato
4. far cadere sopra le animelle arrosto e le foglie di germogli di cavolo
5. versare la salsa tutt'intorno
6. buon appetito

