



KALBSBÄGGLI IM SYRAH-JUS MIT FOIE-GRAS

Rezept für 4 Personen

Zutaten

8 St. Kalbswangen-Backen
½ dl Sonnenblumenöl
150 gr Mirepoix
2 frische Tomaten in Würfel
Ein Zweig Thymian
Ein Zweig Rosmarin
1 Lorberblatt
5 dl Syrah (oder anderer kräftiger Rotwein)
2 dl Kalbsjus
100 gr Butter
4 Schnitzel Foie Gras à 60 gr
100 gr Butter
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Garniture: Kartoffel-Mousseline
Saison-Gemüse
Kartoffel-Crisp

Zubereitung

Die entsehten Kalbswangen-Backen mit Pfeffer und Salz würzen und im Sonnenblumenöl rundum gut anbraten,
aus dem Bratgeschirr nehmen, nun das Mirepoix mit den Tomaten im Bratgeschirr gut anrösten bis die Tomaten keine Farbe mehr abgeben nun mit der Hälfte des Rotwein ablöschen und wiederum ganz einreduzieren, den Prozess mit der andern Hälfte des Rotweins wiederholen und mit den Kalbsjus auffüllen, die Gewürze wie die Kalbswangen-Backen in den Jus geben und das ganze zusammen aufkochen nun in eine Gastro-Schale geben so das dass Fleisch vollständig bedeckt ist und im Hold-o-mat während ca. 8 Stunden nieder garen. Ist das Fleisch gar, es aus der Sauce entfernen und warm stellen nun die Sauce leicht einreduzieren, abschmecken, mit der Butter montieren.
Die Entenleber-Schnitzel im Öl goldgelb braten auf Haushalts-Papier abtropfen mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.
Die tranchierten Kalbswangen-Backen auf die Kartoffel-Mousseline anrichten mit der Sauce nappieren das Schnitzel

obenauf legen mit dem Gemüse und dem Kartoffel-Crisp garnieren.

Weinempfehlung: Syrah AOC Antica Barrique 2002 Domaine Cornulus