

Kalbsmedaillons mit weißem und grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kalbsmedaillons à 80 g
- 250 g grüner Spargel
- 500 g weißer Spargel
- Salz
- 1 TL Zucker
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Pfeffer
- 20 g Butterschmalz
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Fleischbrühe
- 100 ml Sahne



Zubereitung:

Spargel schälen und in kochendem Wasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft ca. 10 Min. kochen. In der Zwischenzeit die Medaillons salzen, pfeffern, in Butterschmalz von jeder Seite ca. 3 Min. braten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Weißwein ablöschen, Brühe zugießen, etwas einkochen lassen. Sahne zugeben, nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und in Butter schwenken. Zusammen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu: Kartoffelgratin

Kalbsspitzbrust mit Peperonata

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kalbsspitzbrust
- 50 ml Rapsöl
- 1 rote und grüne Peperoni
- Jodsalz, Pfeffer

Für die Marinade:

- 100 g Senf
- 200 g Ketchup
- 1 EL Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Thymian
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Salbei
- 500 ml Rapsöl



Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen. Kalbsspitzbrust mindestens 24 Stunden darin einlegen. Die Marinade etwas vom Fleisch streichen und das Fleisch im Ganzen von allen Seiten anbraten und im Backofen bei 160 °C ca. 20 Minuten weitergaren. Die Peperoni der Länge nach in Sechstel teilen, Kerne und Häute entfernen und 6 Minuten blanchieren. Die Peperoni in Öl braten und neben dem Fleisch anrichten.

Dazu: Frisches Knoblauchbrot

Parmesan-Kalbsschnitzel mit Tomatensugo

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kalbsschnitzel à 80 g
- 50 g Mehl
- 250 g geriebenen Parmesan
- 3 Eier
- 50 ml Milch
- 200 ml Öl zum Braten
- Jodsalz, Pfeffer



Tomatensugo

- 100 g Butter
- 2 Schalotten
- 2 kg Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- Jodsalz, Pfeffer, Zucker
- italienische Kräuter

Zubereitung:

Kalbsschnitzel etwas klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. Aus Parmesan, Eiern und Milch eine halbfeste Masse herstellen. Kalbsschnitzel durch die Parmesanmasse ziehen.

In reichlich heißem Öl ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken.

Wenden, die Hitze abstellen, ca. 3 Minuten weiterbraten.

Tomatensugo: Tomaten blanchieren, abschrecken, enthäuten, entkernen. In kleine Würfel schneiden. Klein gewürfelte Schalotten in Butter glasig dünsten. Knoblauch und Tomatenwürfel zugeben. Ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und es eine dickliche Sauce ergibt. Mit den Gewürzen abschmecken.

Dazu: Spinat-Bandnudeln

Gedämpftes Kalbsfilet

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kalbsfilet
- 100 g frischer Ingwer
- 600 g Brokkoli
- fein gehackte Petersilie
- feines Olivenöl
- 10 g Salz

Soße

- 100 ml Geflügelfond
- 100 ml Doppelrahm
- 80 g sehr kalte Butter



Zubereitung:

Das Fleisch salzen, pfeffern und mit geriebenem Ingwer und fein gehackter Petersilie einreiben. Fleisch in einem Garbehälter in den Dampfgerar legen. Bei 100 °C je nach Fleischdicke ca. 15 Minuten dämpfen. Danach Brokkoli in einer gelochten Schale mit in den Dampfgerar geben. Mit dem Fleisch 8 Minuten dämpfen, bis das Gemüse bissfest ist. Das Fleisch ist gar, wenn es saftig und rosa ist. Für die Soße den Fleischfond aus dem Dampfgerar mit 100 ml Geflügelfond in einem Topf auf die Hälfte reduzieren. Mit geriebenem Ingwer würzen. Die Soße mit 100 ml Doppelrahm binden. Zuletzt 80 g Butter schaumig einschlagen und abschmecken. Fleisch mit der Soße und Brokkoli anrichten.

Dazu: Pellkartoffeln

Kalbsmedaillons mit Früchten als Snack

Zutaten für 4 Personen:

- 12 kleine Kalbsmedaillons
- 12 Erdbeeren
- 12 Mandarinenfilets
- 12 Pfirsichspalten
- 12 Minzblätter
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Kalbsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Früchte in Spalten oder Scheiben schneiden.

Wenn die Kalbsmedaillons kalt sind, mit den Früchten und der Minze dekorieren. Man kann die Kalbsmedaillons auch auf Toast anrichten, mit einem Salatblatt oder Gurkenscheiben darunter.

Kalbfleisch La Mancha

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel à 90 g
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 große Zwiebel
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 2 mittelgroße Fleischtomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Fleischbrühe
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

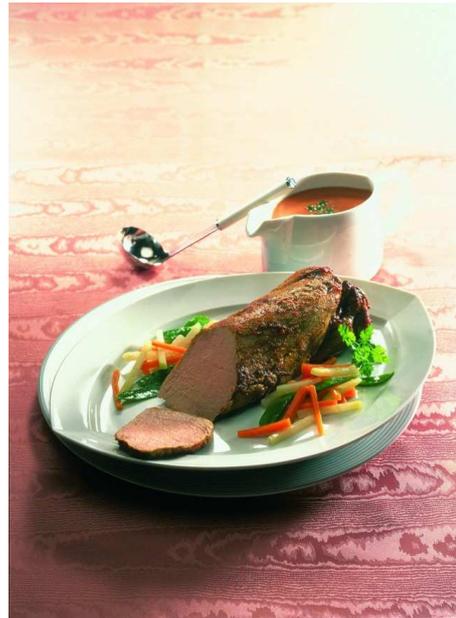
Die Kalbsschnitzel beidseitig mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Zugedeckt ziehen lassen. Die Zwiebel fein hacken und die Paprikaschoten in sehr feine Würfel schneiden. Die Tomaten überbrühen, häuten und entkernen. Fruchtfleisch klein würfeln, mit der gehackten Zwiebel und den Paprikawürfeln in eine Schüssel geben. Knoblauch dazupressen und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im breiten Topf die Hälfte des Gemüses verteilen. Olivenöl und Brühe angießen. Die Kalbsschnitzel dachziegelartig darauf schichten und mit dem verbleibenden Gemüse bedecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten schmoren lassen.

Dazu: Landbrot

Kalbsfilet mit Kräutersoße

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kalbsfilet ca. 800 g
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- Salbei
- Estragon, Oregano
- Petersilie
- 1 EL Butterschmalz
- ¼ l Weißwein
- 1 Becher Creme fraîche
- 2 Eigelb
- 4 Möhren, 2 Kohlrabi
- 250 g Zuckerschoten
- 1 EL Butter



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Kalbsfilet salzen und pfeffern, die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen, das Filet darin rundherum anbraten. Anschließend mit Oregano und Estragon würzen und mit den Zwiebelscheiben und den Salbeiblättern belegen und ca. 20 Minuten braten. Nun das Kalbsfilet aus dem Bräter nehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Crème fraîche aufrühren und anschließend durch ein Sieb geben. Zuletzt die gehackte Petersilie zugeben und die Soße abschmecken. Das Kalbsfilet aufschneiden und mit der Soße servieren. *Gemüsebett*: Möhren und Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Von den Zuckerschoten die Stiele entfernen. Nun das gesamte Gemüse in Salzwasser 10 Minuten gar kochen, Wasser abgießen, die Butter hinzufügen und das Gemüse darin schwenken. Auf den Tellern ein Gemüsebett arrangieren, Fleisch darauf anrichten, Soße dazu reichen.

Kalbsrücken mit Tomaten und Oliven

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kalbsrücken, ca. 1 kg
- 4 getrocknete Tomaten
- 4 große, frische Tomaten
- 5 grüne Oliven
- 12 schwarze Oliven
- Basilikum in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Öl zum Braten
- Butter zum Braten
- Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Kalbsrücken pfeffern und salzen. In einer Pfanne mit heißem Öl scharf anbraten. Im Backofen (Umluft, ca. 170 °C) ca. 25 Minuten garen. Getrocknete Tomaten klein schneiden und in eine Pfanne geben. Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten dazugeben, beides köcheln lassen. Dann die halbierten bzw. in Scheiben geschnittenen Oliven untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Basilikum würzen.

Kalbssteak mit Äpfeln

Zutaten für 4 Personen:

- Filetsteaks vom Kalb
- 2 säuerliche Äpfel
- Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Butterschmalz
- Salz
- etwas Puderzucker
- 2-3 EL Apfelsaft
- 2 Nelken
- frische Thymianblättchen



Zubereitung:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, Äpfel quer in dünne Scheiben schneiden. Kalbssteaks pfeffern, im heißen Butterschmalz auf jeder Seite 3 - 5 Minuten braten, salzen, herausnehmen, warm stellen. Die Äpfel leicht mit Puderzucker bestäuben und in dem Bratfond auf beiden Seiten braten, Apfelsaft und Nelken dazugeben, etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen darüber streuen. Apfelscheiben auf die Kalbssteaks verteilen und servieren.

Dazu: Kartoffel-Apfel-Gratin

Mariniertes Kalbsfilet

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Kalbsfilet
- 1 TL Butterschmalz
- 1 kleine, rote Zwiebel
- je 100 g Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl u. Karotten
- 2 Stangen Lauch
- rote Pfefferbeeren
- 4 EL Obstessig
- etwas Gemüse- o. Fleischbrühe
- Dill, Petersilie
- 6 EL Öl
- Pfeffer, Jodsalz aus der Mühle



Marinade:

- je 2 TL scharfer Senf u. Keimöl
- je 4 EL gemischte Kräuter u. Weinbrand
- 6 EL Weißwein
- 2 EL Obstessig

Zubereitung:

Das geputzte und in kleine Röschen bzw. in kleine Stücke zerteilte Gemüse in wenig Brühe dünsten. Mit Essig, Öl, Jodsalz, Pfeffer und Kräutern marinieren. Beiseite stellen. Angefrostenes Kalbsfilet in hauchdünne Scheiben schneiden und in Butterschmalz von beiden Seiten kurz braten. Aus Senf, Kräutern, Keimöl, Weißwein, Essig und Weinbrand eine Marinade herstellen und über das auf Tellern angerichtete Kalbsfilet geben. Das Gemüse darauf anrichten und zum Schluss mit roten Zwiebelringen und roten Pfefferbeeren garnieren.

Dazu: Stangenbrot

Kalbstafelspitz mit Spätzle

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kalbstafelspitz
- 2 ¼ l Wasser
- 1-2 mittelgroße, geschälte Zwiebeln
- 1 kleine weiße Lauchstange
- 20 g Salz
- 100 ml trockener Weißwein
- einige Pfefferkörner



Zucchini-Spätzle

- 280 g Mehl
- 120 g Hartweizengries
- 4 ganze Eier
- 1 Eigelb (Eiermasse auf 350 g mit Milch und Wasser auffüllen)
- etwas Salz
- 40 g Butter
- 80 g fein geschnittene Zwiebeln
- 200 g fein gestiftelte Zucchini
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 125 g frische Sahne

Zubereitung:

Wasser und Wein zum Kochen bringen, Fleisch einlegen und einmal aufkochen, abschäumen und schließlich die Hitze reduzieren. Je nach Stärke und Alter das Fleisch 50 bis 70 Minuten ohne sprudeln ziehen lassen. Danach den Topf noch 15 Minuten zur Seite stellen. So ist das Fleisch schön entspannt. Es lässt sich schneiden, ohne zu saften.



Das Premium Kalbfleisch aus Deutschland.

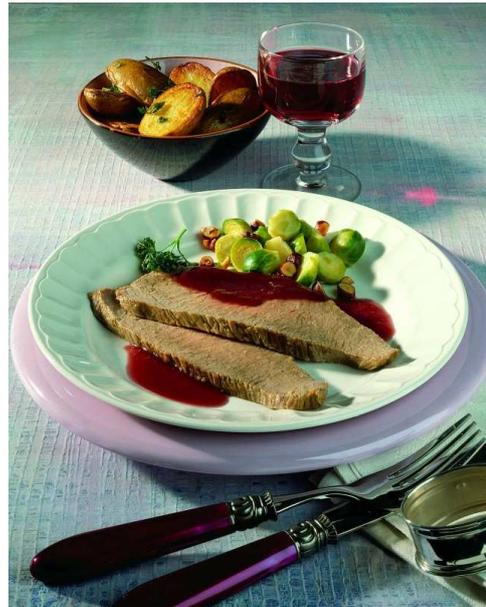
Spätzle: Mehl, Salz und Eiermilchmasse mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. 20 Minuten ruhen lassen. In kochendes Salzwasser schaben, aufkochen, kalt abschrecken und abseihen. Danach fein geschnittene Zwiebel in zerlassener Butter dünsten. Dann die gestiftelten Zucchini dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Sahne aufgießen. Einmal aufkochen, Spätzle dazugeben, abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Spätzle anrichten.

Kalbstafelspitz mit Nuss-Rosenkohlgemüse

Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg Kalbstafelspitz
- 500 g rote Zwiebeln
- 1 Bund Thymian
- 6 EL Butterschmalz
- 1-2 EL Zucker
- 1 l Fleischbrühe (Instant)
- 1 kg Rosenkohl
- Salz, weißer Pfeffer
- 300 ml trockener Rotwein
- ⅛ l Öl zum Frittieren
- ½ Bund Petersilie
- 50 g gehobelte Haselnüsse



Zubereitung:

Tafelspitz Zimmertemperatur annehmen lassen. Zwiebeln abziehen, längs halbieren und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Thymianblättchen abzupfen. 2 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Beiseite stellen. Tafelspitz in kochendes Wasser geben, 3 Minuten kochen lassen, herausnehmen und zu den Zwiebeln geben. Thymian, Brühe und 1 EL Zucker hinzufügen. Aufkochen, ohne Deckel bei geringer Hitze 1-1 ½ Stunden garen. Fleisch dabei alle 20 Minuten wenden.

Rosenkohl putzen, waschen. In kochendem Salzwasser 4-5 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen, abschrecken und längs halbieren. 2 EL Butterschmalz erhitzen und Rosenkohl darin 2-3 Minuten dünsten. Würzen, warm stellen.

Tafelspitz aus der Brühe nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

Brühe durchsieben und die Flüssigkeit halbieren. Rotwein zugießen. Bei starker Hitze alles auf $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit einkochen lassen. Zwiebeln pürieren und zur Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Öl erhitzen. Petersilie waschen und trocken tupfen. Abgezupfte Blätter in heißem Öl frittieren und abtropfen lassen.

Restliches Butterschmalz erhitzen und die Nüsse darin hellbraun rösten. Rosenkohl unterheben und erhitzen. Tafelspitz aufschneiden und alles zusammen anrichten.

Kalbsroulade mit Salbei und Speck

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel à 100-120 g
- 240 g Kalbshack
- 12 Salbeiblätter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Eigelb
- 50 g Emmentaler, gerieben
- Jodsalz, Pfeffer
- 4 dünne Scheiben durchwachsenen Speck
- 10 g Mehl
- 4 EL Rapsöl
- 60 ml Weißwein
- 125 ml Kalbsfond



Zubereitung:

4 Salbeiblätter grob hacken. In einer Schüssel Kalbshack, Eigelb, Emmentaler mit den Salbeiblättern gut durchkneten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kalbsschnitzel mit Klarsichtfolie abdecken und flach klopfen. Die Füllung darauf verteilen und die Kalbsschnitzel zu Rouladen aufrollen. Auf jede Kalbsroulade 2 Salbeiblätter legen, mit je 1 Speckscheibe umwickeln, leicht mehlen und mit Holzstäbchen feststecken. Rapsöl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbsrouladen von allen Seiten anbraten, Wein und Kalbsfond zugeben, ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Kalbsroulade herausnehmen, warm stellen. Die Sauce sämig einkochen lassen.

Dazu: Nudeln und in Rapsöl geschwenkte Kirschtomaten