

Lisl Wagner-Bacher

Professional

Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Eierschwammerln und Polenta

Hauptspeise

Fleischgerichte

Zubereitung 🔪 **Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○ **Zeit:** 90 min. ⌚

Schalotten und Knoblauch würfelig schneiden, Wurzelgemüse klein schneiden. Paradeiser blanchieren, schälen und entkernen. Kalbshaxenscheiben würzen, mit den Kräutern in Öl gut anbraten. Herausnehmen, Schalotten mit Knoblauch und den Wurzeln anrösten. Paradeismark dazugeben, mit Rotwein und Suppe aufgießen. Haxen, Lorbeer, Zitronenschale und Paradeiser dazugeben. Ca. 90 Minuten schmoren.

Währenddessen Karotten und gelbe Rüben für die Karottenrolle in lange Bänder schneiden, kurz in Salzwasser kochen. Karottenbänder auf Klarsichtfolie auflegen, Gelbe-Rüben-Bänder drauflegen, mit der Folie aufrollen. Kalt werden lassen, Folie enternen und in der Dicke der Kalbsscheiben schneiden.

Die Gremolata Zutaten vermischen, Eierschwammerl putzen, kurz abspritzen und trocknen. In Butter kurz braten, salzen und pfeffern, mit Gremolata bestreuen.

Polenta zubereiten.

Fertig gebratenes Fleisch herausnehmen, Knochen rausdrücken und stattdessen mit der Karottenrolle füllen. Überstehendes abschneiden. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.



Zutaten

3 Schalotten

2 Knoblauchzehen

je 1/1 Karotte, gelbe Rübe
und Sellerie

2 Paradeiser

4 Kalbshaxenscheiben
(Ossobuco)

Salz, Pfeffer

Je 1 Zweig Rosmarin und
Salbei

Basilikum

Olivenöl zum Braten

2 EL Paradeismark

1/2 Liter Rotwein

1/4 Liter Suppe

2 Lorbeerblätter

etwas abgeriebene
Zitronenschale

****Karottenrolle****

2 große Karotten

2 große gelbe Rüben

****Gremolata****

6 EL gehackte Petersilie

etwas abgeriebene
Zitronenschale

wenig Knoblauch nach
Geschmack

****Eierschwammerl****

200 g kleine
Eierschwammerl

1 EL Butter

Salz, Pfeffer