

Kalbsgulasch mit Kräuterseitlingen und Kartoffel-Steckrüben-Püree

 happy-mahlzeit.com/2021/12/24/kalbsgulasch-mit-kräuterseitlingen-und-kartoffel-steckrüben-püree

Zutaten für 2 Personen

Für das Gulasch:

- 1 Kalbsfilet à 200 g
- 200 g Kalbsfleisch aus der Schulter
- 150 g Kräuterseitlinge
- 50 g getrocknete Steinpilze
- 100 g Speck
- 1 rote Paprika
- ¼ Knolle Sellerie
- 1 Karotte
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Kalbsfond
- 100 ml trockener Weißwein
- ¼ TL Piment
- Salz
- Pfeffer

Für das Püree:

- 6 Kartoffeln
- ½ Steckrübe
- 50 ml Sahne
- 2 EL Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Zweige glatte Petersilie

Zubereitung:

Für das Gulasch Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Getrocknete Pilze in einer Schüssel mit Wasser quellen lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Pilze und Speck in einer Pfanne scharf anbraten. Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen, grob würfeln, in die Pfanne geben und 7 Minuten mitrösten. Warmstellen. Mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen.

Paprika in einem Topf mit heißem Wasser 3 Minuten blanchieren, die Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Sellerie und Karotte schälen und klein schneiden. Gewürfeltes Schulterfleisch mit Paprika, Sellerie, Karotte, Piment, Salz und Pfeffer circa 20 Minuten schmoren lassen. Mit dem kräftigen Fond den Gulaschansatz angießen und kurz reduzieren lassen.

Für das Püree Kartoffeln und Steckrübe schälen, in kleine Würfel schneiden, in gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten gar kochen. Das Wasser abgießen und mittels eines Stampfers mit Sahne und Butter zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur die Petersilie abrausen, trocken wedeln und fein hacken.

Das Kalbsgulasch mit dem Kartoffel-Steckrüben-Püree auf einem Teller anrichten. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Rezept: Rebecca Stüven

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Januar 2017

Episode: Hauptgang & Dessert