

**DOUBLE STEAK ET JQUES DE VEAU BRAISÉES,
 RÔTI DE LÉGUMES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE**

2 PERSONEN

Mörser
 Stabmixer

ZUTATEN

KALBSSTEAK

- 200 g Kalbssteak, dressiert
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter

KALBS-BÄGGLI

- 2 Kalbskopf-Bäggli, dressiert
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 10 g Rapsöl
- 60 g Mirepoix bunt
- 1 El Tomatenpüree
- 200 g Rotwein Barolo
- 200 g Kalbsfond braun
- 1 Gewürzsäcklein mit Salbei, Rosmarin, Lorbeer, schwarzen Pfefferkörnern

KARTOFFELPÜREE

- 220 g Kartoffeln, mehligkochend, geschält, gewürfelt
- 2 g Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Vollmilch, aufgekocht
- 15 g Olivenöl, kaltgepresst

RÖSTGEMÜSE

- 120 g Karotten farbig, geschält, längs in gleichmässige Stücke geschnitten
- 4 Randen mini, gewaschen,
- 4 Navets mini, gewaschen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 0,5 dl Gemüsefond

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN

Die Mini-Randen im Dampf oder in der Pfanne mit wenig Flüssigkeit dünsten. Nach dem Auskühlen die Schale mithilfe eines Rüstmessers abschaben. Die Mini-Navets im Salzwasser blanchieren. Nach dem Auskühlen die Schale mithilfe eines Rüstmessers abschaben. Die Kalbskopf bäggli mithilfe eines Ausbeinmessers von groben Sehnen befreien.

Rezept von Franz W. Faeh und Silvio Wieland
 Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace



KALBSSTEAK

Das Kalbssteak mit Salz und Pfeffer würzen. Im Rapsöl auf beiden Seiten während ca. 3 Minuten heiss anbraten. Das Kalbssteak im Ofen bei 160°C rosé fertig garen. Nach dem Garen mindestens 5 Minuten warm stellen.

KALBSBÄGGLI

Die Kalbskopf bäggli im heissen Rapsöl rundherum anbraten. Anschliessend das Fleisch herausnehmen und das Mirepoix bei mittlerer Temperatur anrösten. Das restliche Öl ableeren und das Tomatenpüree dunkel mitrösten. Mit dem Barolo ablöschen, die Kalbsbäckchen zugeben und zur Hälfte einkochen. Den Kalbsfond und das Gewürzsäcklein zugeben und aufkochen. Im Ofen bei einer Temperatur von 170°C zugedeckt weich garen, des Öfteren mit der Flüssigkeit arro-sieren. Nach dem Garprozess das Fleisch herausnehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Die Kalbsbäggli vorsichtig in der Sauce erwärmen.

KARTOFFELPÜREE

Kartoffeln im heissen Salzwasser weich sieden, des Öfteren abschäumen. Abschütten, ausdampfen lassen und heiss pürieren. Olivenöl und heisse Vollmilch nach und nach zugeben und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

RÖSTGEMÜSE

Die farbigen Karotten bei mittlerer Temperatur im Olivenöl zu drei Viertel gar rösten. Die Navets halbieren und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Mini-Randen in einer separaten Pfanne mit wenig Gemüsefond zugedeckt erwärmen

ANRICHTEN

Das Röstgemüse auf vorgewärmten Tellern portionenweise anrichten. Das Kalbssteak mit dem Kalbs-Bäggli auf dem Röstgemüse anrichten. Mit dem Kartoffel-Püree in kleinen Noppen rundherum garnieren.

Rezept von Franz W. Faeh und Silvio Wieland
Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace