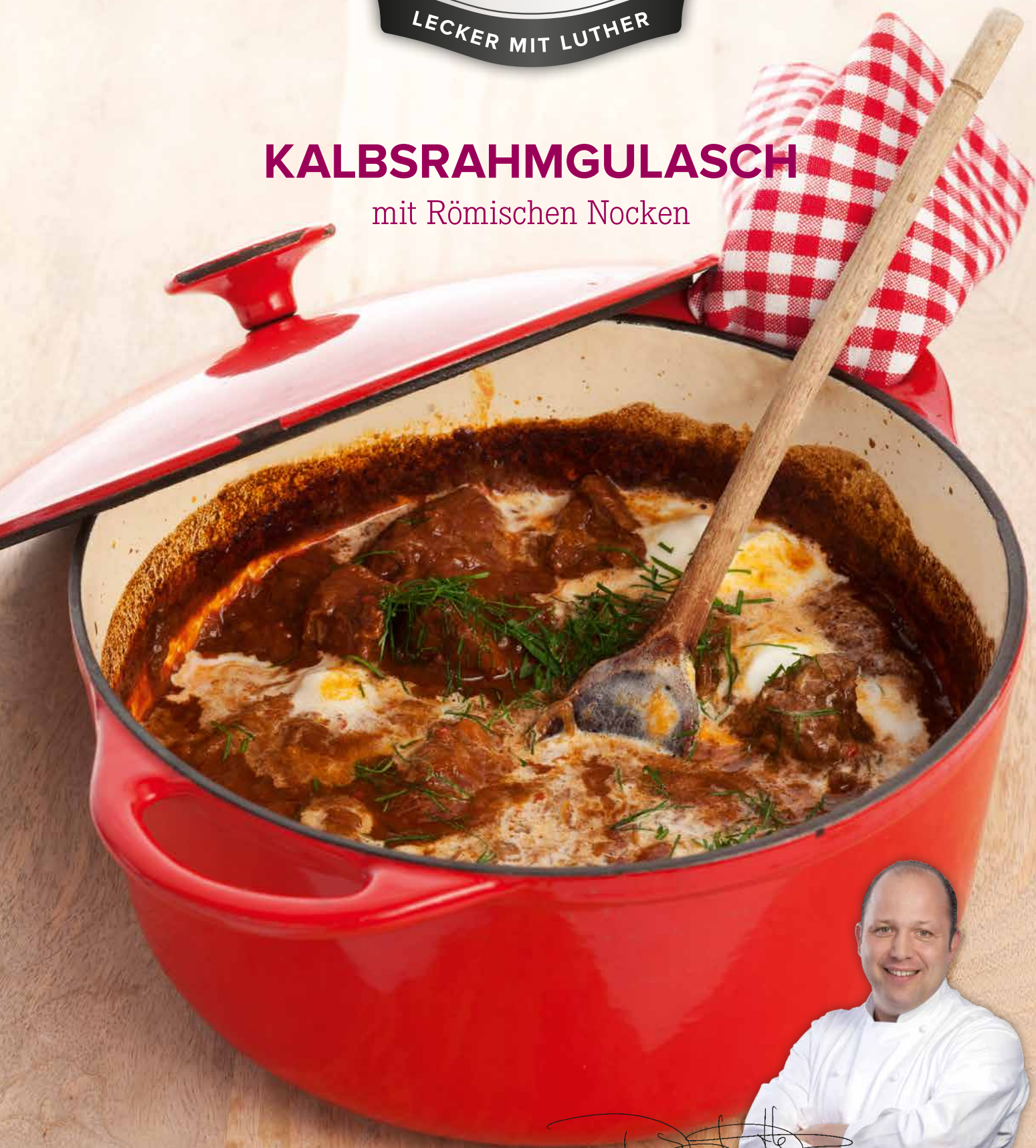




KALBSRAHMGULASCH

mit Römischen Nocken



Dirk Luther

Kalbsrahmgulasch

mit Römischen Nocken

ZUTATEN

GULASCH

1,2 kg Kalbsschulter,
in 5 cm große Stücke zerteilt
50 g Paprikapulver, edelsüß
1 EL Kümmel
1,2 kg Zwiebeln, in feine Streifen
geschnitten
50 g Butter
50 g Schweineschmalz
Salz und Pfeffer
2 EL Mehl

3 EL Tomatenmark
1 Spritzer Weißweinessig
1 1/2 l Kalbsfond
1 Knoblauchzehe, gehackt
abgeriebene Schale,
von 1/2 unbehandelten Zitrone
200 g geschlagene Sahne
2 EL Petersilie, gehackt
1 rote Paprika
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig

RÖMISCHE NOCKEN

0,6 l Milch
50 g Schalottenwürfel
1 Knoblauchzehe, gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskat
25 g Butter
135 g Maisgrieß
100 g Parmesan, gerieben
2 Eigelbe
Öl zum Braten



KALBSRAHMGULASCH Die Kalbsschulterwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und mit Paprikapulver und Mehl vermischen. Butter und Schweineschmalz in einem flachen, breiten Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Fleisch herausnehmen, die Zwiebelstreifen in den Topf geben und ohne Farbe weich dünsten. Kalbsfleisch wieder hinzufügen und solange anschwitzen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist (gegebenenfalls mit Mehl und Paprikapulver abstäuben). Tomatenmark in einer kleinen Pfanne anschwitzen und zum Fleisch geben. Mit Weißweinessig ablöschen, Kalbsfond angießen und das Fleisch im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 2,5 Stunden im geschlossenen Topf garen. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit das Gulasch nicht am Boden ansetzt.

Paprika waschen, putzen, vierteln, in 2 cm große Stücke schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Den Kümmel mit etwas Butter fein hacken, gemeinsam mit dem Knoblauch und der Zitronenschale zum Gulasch geben. Vor dem Servieren die Sahne unterziehen und mit Petersilie verfeinern.

RÖMISCHE NOCKEN Schalottenwürfel und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, mit Milch aufgießen, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Maisgrieß einlaufen lassen, zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten unter ständigem Umrühren kochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Hälfte vom Parmesan und die Eigelbe unter die Masse rühren. Die Masse auf ein Blech ca. 2 cm dick streichen und abgedeckt mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit einem Ausstecher Halbmonde ausstechen. Öl in einer Teflonpfanne erwärmen und die Halbmonde von beiden Seiten anbraten. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und unter dem Grill goldbraun überbacken.