

Kalbsrücken mit Kartoffelpastete und Rotweinsauce

Für 4 Personen

Zubereitungsdauer: 60 Minuten

**Zutaten Kalbsrücken:**

600 g Kalbsrücken am Stück
2 Zwiebeln
2 Karotten
100 g Sellerie
100 g Petersilienwurzel
300 ml Weißwein
Salz & Pfeffer

Zutaten Kartoffelpastete:

400 g gekochte Kartoffeln
50 g Butter
4 Eier
1 TL Salz
Muskat
50 g Käse
70 g Mehl
60 g Semmelbrösel
50 g getrocknete Tomaten
2 EL Pinienkerne
1 Zwiebel
5 EL Sahne
2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Zutaten Sauce:

2 Zwiebeln
6 EL Butter
4 EL Mehl
3 EL Tomatenmark
500 ml Gemüfefond
500 ml Rotwein
2 EL Balsamico
Salz & Pfeffer
Aufgefangener Bratensaft

Zubereitung Kalbsrücken: Das Gemüse schälen, klein schneiden und in eine feuerfeste Form geben. Das Fleisch würzen und darauf legen. Den Weißwein dazugeben. Dann im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Backofen garen.

Zubereitung Kartoffelpastete: Die gekochten Kartoffeln zuerst durch eine Kartoffelpresse geben. Dann mit der Butter, Eier, Salz, Muskat, Käse, Mehl und Semmelbrösel zu einem Teig kneten. Die getrockneten Tomaten in feinste Würfelchen schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in Würfelchen schneiden. Alles zusammen gut anbraten mit Olivenöl, dann die Sahne hinzugeben, kurz aufkochen lassen und dann in die Kartoffelmasse mit hineinarbeiten, kräftig würzen mit Salz und Pfeffer. Alles gut verkneten und in Muffin Formen geben. Bei 200 Grad Umluft, oder 220 Grad Ober- Unterhitze 20 – 30 Minuten backen.

Zubereitung Sauce: Die Zwiebel in der Butter anbraten, dann das Mehl zugeben und weitere 5-10 Min. garen, bis Mehl und Zwiebeln nussbraun sind. Tomatenmark einrühren und dann nach und nach den Gemüfefond und den Rotwein einrührt. Das ganze zum kochen bringen und 10 – 15 Min. köcheln lassen. Die Sauce in einen Topf mit einem Haarsieb abseien, Balsamico sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. Ist das Fleisch fertig gegart, wird die Flüssigkeit aus der Form genommen, die restliche Flüssigkeit abgeschöpft und ebenfalls zur Sauce gegeben. Danach nochmals abschmecken.



Dazu paßt:

Chantré Matador

4 cl Chantré
200 ml Cranberrysaft (z.B. Oceanspray)

Mit Eiswürfel in Glas geben, umrühren. Fertig!

