

**Autor:** Christian Jürgens  
**Garzeit:** 48 Stunden



## Zutaten

### Kalbsbacken (Sous Vide):

4 Kalbsbacken a` 150 – 200 g  
100 ml trockener Rotwein  
100 ml Madeira  
100 ml roter Portwein  
1 Thymianzweig  
1 frisches Lorbeerblatt  
10 weiße Pfefferkörner  
2 Knoblauchzehen  
1 l dunkler Kalbsfond

### Ahorn-Balsamico-Sauce:

1 Zwiebel  
1 Staudenselleriestange  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Maiskeimöl  
100 g Kalbsbackenabschnitte (s. Teilrezept Kalbsbacken)  
200 ml trockener Rotwein  
Kalbsbackensauce (s. Teilrezept Kalbsbacken)  
etwas junger und alter Aceto Balsamico  
etwas Ahornsirup  
Salz  
1 Thymianzweig  
3 EL eiskalte Butterwürfel zum Binden

### Fertigstellen Kalbsbacken:

4 tournierte gegarte Kalbsbacken (s. Teilrezept Kalbsbacken)  
etwas Ahorn-Balsamico-Sauce (s. Teilrezept Ahorn-Balsamico-Sauce)  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

### Kalbsbacken (Sous Vide):

Die Kalbsbacken in eine Schüssel legen. Den Rotwein, den Madeira, den roten Portwein, den Thymianzweig, das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner zugeben. Die Knoblauchzehen schälen, vom Keim befreien und zugeben. Die Kalbsbacken abdecken und im Kühlschrank 24 Stunden marinieren lassen. Dann die Marinade abgießen und in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Den dunklen Kalbsfond zugeben und aufkochen lassen. Das Maiskeimöl in einer Pfanne erhitzen und die trocken getupften Kalbsbacken rundherum anbraten. Die Kalbsbacken mit dem Kalbsfond in einen Sous Vide Vakuumbbeutel füllen und vakuumieren. Bei 62,5 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 48 Stunden Sous Vide garen. Den Vakuumbbeutel öffnen und alles zusammen durch ein feines Sieb gießen, die abtropfende Kalbsbackensauce auffangen und für die Zubereitung der Ahorn-Balsamico-Sauce beiseite stellen. Die Kalbsbacken in gleichmäßige runde Scheiben tournieren und bis zum Anrichten beiseite stellen. Die Kalbsbackenabschnitte für die Zubereitung der Ahorn-Balsamico-Sauce beiseite stellen.

### Ahorn-Balsamico-Sauce:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Staudenselleriestange putzen und fein schneiden. Die Knoblauchzehe schälen, vom Keim befreien und würfeln. Das Maiskeimöl in einem Topf erhitzen, die Backenabschnitte und das Gemüse zugeben und anschwitzen. Dann mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Die Kalbsbackensauce angießen, aufkochen lassen und um die Hälfte einreduzieren lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit etwas jungen und altem Aceto Balsamico, etwas Ahornsirup und Salz abschmecken. Den Thymianzweig in die Sauce legen und einige Minuten ziehen lassen. Zum Schluß mit den eiskalten Butterwürfel aufmontieren. Etwas Ahorn-Balsamico-Sauce für die Fertigstellung der Kalbsbacken beiseite stellen. Die restliche Ahorn-Balsamico-Sauce vor dem Anrichten erwärmen.

### Fertigstellen Kalbsbacken:

Die tournierten Kalbsbacken kurz vor dem Anrichten in etwas Ahorn-Balsamico-Sauce erwärmen und mit Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.

## **Sellerie im Salzteig:**

500 g Weizenmehl Type 405  
500 g Salz  
4 Eier  
100 ml Wasser  
2 Hände voll Bergheu  
2 mittelgroße Knollensellerie  
etwas Eigelb zum Einstreichen  
30 g Butter  
Salz  
feiner Kristallzucker  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 EL geriebene Haselnusskerne  
1 TL gehackte Blattpetersilie  
etwas frisch gepresster Zitronensaft

## **Gepöckelte Kalbszunge:**

1 gepöckelte Kalbszunge  
etwas Wurzelgemüse (Lauch, Karotte, Knollensellerie)  
1 frisches Lorbeerblatt  
5 weiße Pfefferkörner  
1 Wacholderbeere  
1 Gewürznelke

## **Nage für Kalbszunge:**

200 ml trockener Weißwein  
100 ml Noilly Prat  
300 ml Geflügelfond  
200 ml Sahne  
50 g kalte Butterwürfel  
etwas mittelscharfer Senf  
1 Thymianzweig  
1 frisches Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe  
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle

## **Fertigstellen gepöckelte Kalbszunge:**

gehäutete gegarte Kalbszunge (s. Teilrezept gepöckelte Kalbszunge)  
warme Nage (s. Teilrezept Nage für Kalbszunge)

## **Shiitake-Pilze:**

20 Mini Shiitake-Pilze  
10 g Butter  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
50 ml Kalbsjus

## **Anrichten:**

einige junge Staudensellerieblättchen

## **Sellerie im Salzteig:**

Das Weizenmehl, das Salz, die aufgeschlagenen Eier und 100 ml Wasser zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen Salzteig in Frischhaltefolie wickeln und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Knollensellerie gut waschen und trocken tupfen. Den Salzteig in zwei Portionen teilen. Jede Portion mit etwas Weizenmehl 5 mm dünn ausrollen. Mittig etwas Bergheu geben und je eine ganze Sellerieknolle setzen, dann mit etwas Bergheu bedecken, sodass der Knollensellerie rundherum mit Bergheu eingehüllt ist. Die Salzteigränder mit etwas Eigelb bestreichen, nach oben hin falten und gut verschließen, damit keine Luft entweichen kann. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden und die Selleriepäckchen darauf setzen, dann im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Unter-Ober-Hitze 2 bis 3 Stunden garen. Den Sellerie aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann die Salzteighülle abbrechen und den Sellerie zuschneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Selleriestücke zugeben und durchschwenken. Mit Salz, feinem Kristallzucker und frisch gemahlenem weißen Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Dann die geriebenen Haselnusskerne darüber streuen und mit anbräunen. Zum Schluss die gehackte Blattpetersilie zugeben und durchschmecken. Eventuell mit etwas frisch gepresstem Zitronensaft verfeinern und sofort anrichten.

## **Gepöckelte Kalbszunge:**

Die gepöckelte Kalbszunge in einem Topf geben, etwas grob gewürfeltes Wurzelgemüse, das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner, die Wacholderbeere und die Gewürznelke zugeben, dann mit kaltem Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Sobald die Kalbszunge weich gekocht ist, aus dem Topf nehmen und noch warm die Haut abziehen.

## **Nage für Kalbszunge:**

Den Weißwein und den Noilly Prat in einem Topf kurz aufkochen lassen. Dann den Geflügelfond zugeben und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Sahne zugeben und einmal aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel zugeben und mit dem Stabmixer aufmixen. Etwas mittelscharfer Senf zugeben und unterrühren. Den Thymianzweig, das Lorbeerblatt, die Zitronenschale und die geschälte, entkeimte Knoblauchzehe zugeben und ziehen lassen. Die Sauce mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer aus der Mühle abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Nage bis zum Anrichten an einem warmen Ort warm halten.

## **Fertigstellen gepöckelte Kalbszunge:**

Die Kalbszunge in Scheiben schneiden. 4 Kalbszungenscheiben in die Nage legen und erwärmen, dann sofort anrichten.

## **Shiitake-Pilze:**

Die Shiitake-Pilze sauber putzen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Shiitake-Pilze zugeben und durchschwenken. Mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer würzen, dann die Kalbsjus zugeben und solange einreduzieren lassen, bis die Shiitake-Pilze glaciert sind. Die glacierten Shiitake-Pilze nochmal abschmecken und sofort anrichten.

## **Anrichten:**

Mit der Ahorn-Balsamico-Sauce je einen langen breiten Streifen auf 4 vorgewärmte flache Teller ziehen. Je eine Kalbsbacke in die Tellermitte setzen und daneben je ein Selleriestück legen. Je eine Kalbszungenscheibe auf die Kalbsbacken legen und rundherum die glacierten Shiitake-Pilze verteilen. Dann mit Staudensellerieblättchen garnieren und zum Schluß mit etwas Ahorn-Balsamico-Sauce umkränzen und sofort servieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Christian Jürgens zur Verfügung gestellt.