

Kalbsbäckchen mit Vanille und Zimt geschmort an Kartoffel-Thymianblinis

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 700 g Kalbsbäckchen
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 300 g Röstgemüse
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Tomatenmark
- 0,3 l roter Portwein
- 0,3 l Kalbsfond
- 1 Vanillestange
- 1 Zimtstange
- frischer Thymian, Rosmarin und Blattpetersilie
- 350 g mehliges Kartoffeln
- 40 g Crème fraîche
- 50 g Sahne
- 60 g Eigelb
- 30 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 EL gehackte Thymianblättchen
- Salz, Zitronenpfeffer, Butter zum Braten

Zubereitung:

Die Kalbsbäckchen in Öl farbig anbraten. Röstgemüse in Walnussgroße Stücke zerteilen, dazugeben und ebenfalls Farbe nehmen lassen. Tomatenmark, Lorbeerblatt und Pfefferkörner kurz mit anschwitzen, mit rotem Portwein ablöschen. Kalbsfond, längs halbierte Vanillestange, Zimtstange und Kräuter zugeben und die Bäckchen schmoren. Wenn die Bäckchen weich sind, aus dem Schmoransatz nehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blinis Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen und gut ausdämpfen lassen. Mit einer Gabel zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken, anschließend nach und nach die restlichen Zutaten unterrühren. Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken und in Butter als kleine Blinis goldgelb braten.

Zu dem Gericht passt sehr gut ein glasiertes Gemüse aus Wurzelpetersilie, Möhren und Staudensellerie.