

# Schwarzwaldstube Hotel Traube Tonbach

Tonbachstrasse 237  
D-72270 Baiersbronn  
[www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)



## Rezepte



**geschmortes Kalbsbäckchen mit Croustillant vom Kalbsbries und sautierten Steinpilzen an Trüffeljus** (für vier Personen)

*Zutaten:*

12 Stück Kalbsbäckchen  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
100 g Kartoffelwürfel  
100 g Staudensellerie  
1 kleine Lauchstange  
1 Thymianzweig  
1 Lorbeerblatt  
50ml Öl  
200 g Schalotten  
1 EL Tomatenmark  
2 Knoblauchzehen  
5 weisse Pfefferkörner  
5 schwarze Pfefferkörner  
50 ml Madeira  
2 l hellen Kalbsfond

*Zutaten Sauce:*

10 g Butter  
40 g schwarze Trüffel  
50 ml Madeira  
50 ml Portwein  
20 ml Cognac  
50 ml Trüffelsaft  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

*Zutaten Kalbsbries:*

1 Stück Kalbsbries à 100 g  
5 dl hellen Kalbsfond  
1 dl Weisswein

*Zutaten Farce:*

50 g Kalbsrückenfleisch  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Eiweiss  
50 ml Rahm  
10 g Butter, 10 g schwarze Trüffel fein gekocht  
1 mittelgrosse Kartoffel  
1 EL Eiweiss

*Zutaten Garnitur:*

4 Stück Steinpilze  
1 fein gewürfelte Schalotte  
50 g grüne Zucchiniwürfel  
50 g gelbe Zucchiniwürfel  
50 g Karottenwürfel  
50 g Kohlrabiwürfel  
50 g dicke Bohnenkerne  
30 g Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

*Zubereitung:*

Kalbsbäckchen von Fett und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten, Staudensellerie und Schalotten schälen und grob würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen. Kalbsbäckchen von allen Seiten kurz anbraten. Öl abgiessen, Gemüsewürfel und Gewürze hinzufügen, im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten andünsten. Öfters umrühren. Tomatenmark hinzufügen. 10 Minuten anrösten. Mit Madeira und Wein ablöschen. Flüssigkeit fast völlig einkochen. Mit Kalbsfond auffüllen, zugedeckt ca. 1,5 Stunden schmoren. Kalbsbäckchen ausstechen, Sauce durch ein Sieb passieren. Nochmals aufkochen, entfetten, mit Salz und Pfeffer nachwürzen, 1/3 der Sauce über die Kalbsbäckchen giessen.

*Kalbsfleischfarce:*

Gut gekühltes Kalbsrückenfleisch zu Würfeln schneiden, salzen und pfeffern, in der Moulinette fein pürieren. Zuerst das Eiweiss, dann nach und nach den Rahm hinzufügen. So lange pürieren, bis eine schöne, homogene Farce entsteht. Die Farce durch ein feines Haarsieb streichen. Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen. Fein gewürfelte Trüffel hinzufügen, unter Rühren 30 Sekunden andünsten. Die Trüffel unter die Farce mengen.

*Croustillant vom Bries:*

Bries enthäuten und 6 Stunden wässern. Hellen Kalbsfonds mit Weisswein aufkochen. Fond leicht salzen, Bries hinzufügen, einmal aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen, Bries zu kleinen Würfeln zupfen. Farce mit den Briesröschen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln schälen, auf der Aufschnittmaschine zuerst zu dünnen Scheiben, dann zu feinen Streifen schneiden und auf Küchenkrepp abtupfen. Kartoffelstreifen mit dem Eiweiss und etwas Starkmehl vermischen. Die Briesmasse jeweils 30 g in die Kartoffelstreifen einwickeln und beiseite stellen. Kurz vor dem servieren der Kalbsbäckchen die Croustillant in der 150 Grad heissen Friteuse 3 Minuten goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen und Salz würzen.

*Für die Garnitur:*

Steinpilze putzen, mit Küchenkrepp abreiben und vierteln. Butter aufschäumen, fein geschnittene Schalotten schwitzen. Steinpilze und blanchierte Gemüsewürfel hinzufügen, unter Rühren 2 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

*Trüffelsauce:*

Butter in kleinem Topf aufschäumen. Fein gehackte Trüffel darin 1 Minute andünsten. Mit Madeira, Portwein, Cognac und Trüffelsaft ablöschen und fast gänzlich einkochen. Mit dem Kalbsfond der Bäckchen auffüllen und 1/3 reduzieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Anrichten:*

Erwärmte Kalbsbäckchen, je 3 Stück, auf vorgewärmte Teller anrichten. Die gebackenen Croustillant auf die Mitte platzieren. Mit dem Gemüse und den Steinpilzen garnieren. Die heisse Trüffelsauce nappieren und anschliessend servieren.