

Nº3

VÖSLAUER

## KALBSBRUST MIT BASILIKUM, ZUCCHINI UND PERLZWIEBELN

*Wirtshaus Döllerer*

*Entdecke jetzt acht verschiedene Rezeptkarten in der  
Vöslauer 8x11 Glas Splitkiste und finde viele weitere köstliche  
Gerichte aus Österreichs Top-Küchen, inspirierende Einblicke,  
Tipps und Videos auf [www.voeslauer.com](http://www.voeslauer.com)*



# KALBSBRUST MIT BASILIKUM, ZUCCHINI UND PERLZWIEBELN

*Geschmack beweisen und auf den Geschmack kommen. Diese raffinierte Kalbsbrust verhilft zu Höhenflügen Richtung Haute Cuisine. Und mit der perfekten Menübegleitung in der geschmackvollen Glasflasche schmeckt es gleich noch besser.*

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

### Kalbsbrust:

800g Kalbsbrust  
1 TL helle Misopaste  
2 Thymianzweige  
1 Rosmarinzweig  
1 Lorbeerblatt  
2 Wacholderbeeren  
Pfeffer

### Kalbsbrust-Tomatenssenz:

500g Kalbsschmorsauce  
200ml klarer Tomatenfond  
40ml Riesling-Essig  
1 EL Maisstärke

### Kalbsschmorsauce:

600g Kalbsschlepp  
½ Stange Sellerie  
1 kleine Lauchstange  
2 Zwiebeln  
1 Karotte  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Tomatenmark  
weißer Pfeffer  
250ml Rotwein  
250ml Weißwein  
2 Thymianzweige  
3 Lorbeerblätter  
4 Wacholderbeeren  
2,5l Rindsuppe  
100g braune Butter  
50ml Apfel-Balsam-Essig  
Salz

### Basilikum-Zucchini-Creme:

250g Zucchini  
150ml Milch  
150ml Schlagobers  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
eine Handvoll Basilikumblätter  
1 EL reduzierter Weißwein

### Eingelegte Perlzwiebeln:

12 rohe Perlzwiebeln  
120ml klarer Tomatenfond  
60ml Riesling-Essig  
Salz

### Currymayonnaise:

4 Eigelb  
110ml Sonnenblumenöl  
ein wenig Zitronenschale  
1 Spritzer Riesling Essig  
2g Curry Madras  
1g Ducca-Gewürz  
eine Prise Salz  
ein wenig Senf  
Pfeffer

## 1. KALBSBRUST:

Kalbsbrust mit Misopaste einstreichen und mit Pfeffer würzen. Anschließend gemeinsam mit Gewürzen und Kräutern evakuieren und im Ofen bei 70°C 38 Stunden dämpfen. Beutel aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Fleisch portionieren und in der Sauce erwärmen.

## 2. KALBSBRUST-TOMATENESSENZ:

Kalbsschlepp in Stücke schneiden und das Wurzelgemüse würfeln. Fleischstücke in einem Topf anbraten, mit dem Gemüse gut anrösten. Tomatenmark und Gewürze begeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen. Dann mit Rotwein auffüllen und zur Hälfte einreduzieren. Rindsuppe hinzufügen und 3 Stunden leicht köcheln lassen. Sauce durch ein Haarsieb passieren und mit brauner Butter, Apfel-Balsam-Essig und Salz abschmecken. 500ml Kalbsschmorsauce mit klarem Tomatenfond und Riesling-Essig kurz aufkochen und abschmecken. Mit Maisstärke leicht binden. In einer Pfanne in Rapsöl schwenken und mit Kräutersalz würzen.

## 3. BASILIKUM-ZUCCHINI-CREME:

Zucchini grob schneiden und in Milch und Schlagobers weich kochen. Basilikumblätter kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gekochte Zucchini ohne Flüssigkeit zu einer glatten Creme mixen. Basilikum gut ausdrücken und unter die Creme mixen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem reduzierten Weißwein abschmecken.

## 4. EINGELEGTE PERLZWIEBELN:

Perlzwiebeln halbieren und die Schnittfläche schwarz abflämmen. Dann in einzelne Segmente zerteilen und im Tomatenfond und Riesling-Essig einlegen. Mit Salz abschmecken.

## 5. CURRYMAYONNAISE:

Eigelb, Sonnenblumenöl und restliche Zutaten zu Mayonnaise verrühren.

Kalbsbrust anrichten und mit Basilikum-Zucchini-Creme, Perlzwiebeln und Currymayonnaise garnieren.