

Wetterau auf Touren

Werrererer Leawe Kulinarisches aus der Wetterau

Was passt zu einem mondänen Kurbad kulinarisch, wo sicherlich schon zu Sissis Zeiten vornehm und fein getafelt wurde? Kalbskrone wäre sicherlich solch ein adäquates Essen.

Hier das Rezept aus Bad Nauheim:

Kalbskrone



Zutaten:

(für 10 Personen)
2,5 - 3 kg Kalbsrücken,
100 g Fett,
je 250 g Lauchzwiebeln,
Karotten, Sellerie, Kohlrabi,
Teltower Rübchen,
Broccoliröschen,
500g braune Grundsoße

Zubereitung:

Kalbsrückenhälfte bis auf die Rippenknochen auslösen. Diese sauberputzen, bis sie fast schneeweiß sind, und mit Alufolie umwickeln, damit sie später beim Braten nicht verbrennen. Rücken nun rundformen, zusammenbinden (Rippenknochen nach innen), mit Salz und Pfeffer würzen und über eine mit Alufolie umwickelte leere Konservenbüchse in einen Bräter stellen. Bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten garen und dabei immer wieder übergießen. Gemüse in gefällige Form schneiden, in wallendem Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken, damit es seine frische Farbe behält. Dann das Gemüse in Butter glacieren, mit Salz, Zucker, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und in die Kalbskrone füllen. Dazu eine Soße aus brauner Grundsoße mit frischem Estragon, Sahne und Butterflocken.

Rezept von Küchenchef Wolf gang Schmidt, Parkhotel

Entnommen dem Buch „Hessen à la carte 2“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs-