

Geschmorte Bäckle vom Ländlekalb auf getrüffeltem Riebel an kräftiger Zwetschken-Zweigeltsoße

ZUTATEN für 4 Portionen

Gefüllte Kalbsbäckle (Kalbsbacken):

2 Karotten
2 gelbe Rüben
1 Kohlrabi
2 Selleriestangen
¼ Sellerie
1 Stange Lauch
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
800 g Kalbsbacken,
grob zugeputzt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Mehl (glatt), zum Wenden
3 EL Öl
3 EL Tomatenmark
½ l kräftiger
Burgenländer Zweigelt
½ l Rindsbouillon
Wacholderbeeren
Lorbeerblatt
etwas Rosmarin und Salbei
500 g Zwetschken

Getrüffelter Riebel:

1 l Rindsbouillon
40 g Butter
160 g Riebel (Maisgrieß)
frische Trüffel oder Trüffelöl,
nach Belieben



ZUBEREITUNG:

Kalbsbäckle: 1 Karotte, 1 gelbe Rübe, Kohlrabi und Stangensellerie putzen und in feine Stifte schneiden. Sellerie und Lauch putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und würfelig schneiden. Kalbsbacken mit einem spitzen Messer längs der Faserichtung einstechen und die Gemüwestäbchen mit den Fingern hineindrücken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und heißem Öl rundum scharf anbraten. Kalbsbacken herausnehmen. Im Bratrückstand Gemüswürfel langsam braun anrösten, Paradeisermark einrühren und kurz mitrösten. Mit Rotwein aufgießen, auf die Hälfte einreduzieren lassen, mit Bouillon auffüllen, restliche Gewürze und Kräuter dazugeben und Kalbsbacken einlegen. Bei geringer Hitze zugedeckt etwa 1 Stunde 20 Minuten schmoren lassen. Zwetschken waschen, trockentupfen, halbieren und entkernen. Fleisch herausnehmen und warmstellen. Soße durch ein Sieb seihen. Zwetschken in die Soße geben, aufkochen und bei geringer Hitze noch etwa 5 Minuten kochen lassen. Kalbsbacken einmal durchschneiden mit Zwetschkensoße und getrüffeltem Riebelnocken anrichten.

Getrüffelter Riebel: Bouillon mit Butter aufkochen, Maisgrieß einrühren und bei geringer Hitze unter Rühren etwa 8 Minuten breiig einkochen lassen, salzen und pfeffern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Trüffelöl oder frisch gehobelter Trüffel verfeinern. Aus der Masse mit Hilfe eines Esslöffels Nockerln formen und anrichten.