

Scheiben vom
Tiroler
Milchkalbrücken
mit Gemüse und
Bärlauch-
Schupfnudeln



www.groebenhof.at

Zutaten: (4 Portionen)

- 700g Kalbsrücken
- Öl zum anbraten
- Salz und Pfeffer
- 1/4l Kalbsfond
- 1/4l Rahm

für das Gemüse

- junge Karotten
- Kohlrabi
- Frühlingszwiebeln
- weißer Spargel
- grüner Spargel
- etwas Butter
- 1 dl Rindssuppe
- Salz, Pfeffer,

*für die Bärlauch-
Schupfnudeln*

- 150g gekochte
mehlige Kartoffel
- 50g Bärlauch
- Salz und Muskat
- 1 Eidotter
- 75g
doppelgriffiges
Mehl
- Mehl zum
Ausrollen

- *Butter zum Schwenken*

Zubereitung:

Den Kalbsrücken salzen und pfeffern und in einer Pfanne im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten. In den auf 120°C aufgeheizten Backofen schieben. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Kalbsfond und dem Rahm ablöschen und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach schmecken. Wenn der Kalbsrücken eine Kerntemperatur von ca. 56°C erreicht hat, das Fleisch eine 1/4Stunde bei 60°C rasten lassen. Den Kalbsrücken noch mal kurz in heißem Fett anbraten, in Scheiben schneiden und servieren.

Die Gemüse putzen und schneiden. In leichtem Salzwasser blanchieren. Sie sollten noch leichten Biß behalten. Vor dem Anrichten in der Butter und der Suppe kurz schwenken. Mit Salz abschmecken.

Für die Bärlauch-Schupfnudeln 50g Kartoffel und 50g Bärlauch in einer Küchenmaschine fein pürieren. Den Rest der Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Beide Kartoffelmassen mit dem Eidotter, dem Mehl und dem Salz und Muskat zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer langen Rolle ausrollen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke mit der Hand zu kleinen Rollen formen. Die Schupfnudeln in kochendes Salzwasser geben und sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser in eine Pfanne mit der Butter geben und leicht braten lassen.

Gemüse und die Schupfnudeln auf einem Teller anrichten. Den Kalbsrücken aufschneiden und auf dem Gemüse anrichten. Mit der Rahmsauce verfeinern.

