

in **Taihiti**-Vanille geschmorte Kalbsbäckchen



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 4 Stück Kalbsbäckchen | 50g Puderzucker |
| 130g Stangen Lauch | 1 Liter Kalbsbrühe |
| 3 Stück (250g) Möhren | Salz und Pfeffer, Olivenöl |
| 150g Knolle Sellerie | Rosmarin |
| 2 Stück Charlotten | |
| 2 Zehen Knoblauch | |
| 200 ml roter Portwein | |
| 300 ml Aceto Balsamico | |
| 1 Vanilleschote | |

Die Kalbsbäckchen von Fett und Sehnen trennen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne herausnehmen. Das kleingeschnittene Gemüse anbraten. Zusammen mit den halbierten Vanilleschoten, das Ganze mit Portwein und Balsamico ablöschen. Danach Puderzucker und Rosmarin zufügen und die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Zum Schluss die Kalbsbäckchen mit dazu geben und den Topf mit Fond (Kalb) auffüllen. Einmal aufkochen lassen und mit Deckel alles in den Ofen bei 160°C ca. 1 ÷ bis 2 Stunden schmoren lassen.

basil
restaurant • bar • culinaria

(Rezept Salvatore Strano)