Kalbsfondue im Gänsefett mit Süsskartoffelpüree

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 6 h
Aktivzeit: 45 min
Einfach



Zutaten

für 10 Personen

Fleisch

2.5 kg	Schulter vom Schweizer Kalb
	Salz
	Pfeffer
4	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2	Rüebli
100 g	Knollensellerie
2 kg	Gänsefett
1 Zweig	Rosmarin
2 Blätter	Salbei
	Pfefferkörner
1	Anisstern
	Meersalz

Süsskartoffelpüree

1.5 kg	Süsskartoffeln
80 g	Butter
	Fleur de Sel

Zubereitung

Nährwerte

1 Portion (ohne Fladenbrot und Ciabatta) enthält ca.:

895	kcal
54 g	Eiweiss
29 g	Kohlenhydrate
63 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Tipp

Gänsefett nach Gebrauch abpassieren und tiefkühlen. Es lässt sich bestens zum Anbraten und Aromatisieren weiterverwenden.

1

Fleisch

Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit hohem Rand in etwas Öl kurz von beiden Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Gemüse putzen, schälen und klein schneiden. Alles in die gleiche Pfanne geben und anrösten, Gänsefett beigeben und von der Flamme ziehen. Kräuter, Gewürze und Kalbfleisch ins Fett geben und bei 120 °C im Backofen ca. 6 Stunden glasieren. Anschliessend kühl stellen und kalt in 3 cm grosse Würfel schneiden. Gänsefett aufbewahren. Gänsefett aufwärmen (ca. 100 °C), in Rechaud-Pfannen servieren und Fleischwürfel darin aufwärmen.

2

Süsskartoffelpüree

Süsskartoffeln einzeln in Aluminiumfolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten weich garen. Kartoffeln vorsichtig schälen, mit Butter und Fleur de Sel vermengen und zu einem Püree stampfen.

Dazu passen Fladenbrot oder Ciabatta und Crème fraîche.