Kalbsschulter an Limetten-Sauce mit Crumble

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Aktivzeit: 50 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

Fleisch

800 g	Schulter vom Schweizer Kalb
2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
1 dl	Weisswein
5 dl	Kalbsfond
0.5 Bund	Thymian
1 dl	Rahm
1	Bio-Limette, gewaschen

Crumble

60 g	Mehl
10 g	Mohn
1 g	Salz
50 g	Butter

Kartoffel und Kürbis

500 g	Kartoffeln, mehligkochend
800 g	Kürbis, gerüstet gewogen
2 EL	Butter
0.5 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Milch
2 dl	Rahm

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Muskatnuss

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

906 kcal
51 g Eiweiss
44 g Kohlenhydrate
55 g Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Viele feine Unterschiede

Hier findest du alle guten Gründe, die für Schweizer Fleisch sprechen.

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

2. Kalbsschulter mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter Öl kräftig erhitzen und Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch beifügen und mitdünsten. Weisswein und Fond dazugiessen und Thymian beifügen. Kalbsschulter zugedeckt 90 Minuten weich schmoren, dabei von Zeit zu Zeit wenden.

3. Für den Crumble alle Zutaten mit den Fingern zu einem Teig mischen und 15 Minuten kalt stellen. Dann den Teig zerzupfen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Den Crumble im 180 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

4. Kartoffeln schälen und würfeln. Kürbis ebenfalls würfeln, die Hälfte beiseitestellen. Restlichen Kürbis und Kartoffeln in wenig Wasser weich kochen.

5. Beiseitegestellte Kürbiswürfel in Butter und Bouillon zugedeckt weich dünsten lassen.

6 Milch und Rahm aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln und Kürbis abgiessen, durch die Kartoffelpresse oder das Passvite zur Milch-Rahm-Mischung drücken. Warmhalten.

7 Fleisch und Thymianzweige aus der Sauce nehmen. Rahm zur Sauce geben, aufkochen, mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, Limettenschale und -saft würzen.

8 Fleisch in Scheiben schneiden und in die Sauce geben. Zusammen mit dem Crumble, den Kürbiswürfeln und dem Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp
Geschmorte Fleischstücke lassen sich sehr gut vorgaren. Sie müssen vor dem Servieren nur noch in Scheiben aufgeschnitten, in der Sauce gewärmt und mit den Beilagen angerichtet werden.