

Veltlinerbeuschel mit Julienne-Gemüse

Zutaten für 8-10 Portionen:

- 1 Kalbslunge, ca. 1,5 kg und
- 1 Kalbsherz, ca. 1,2 kg vom
AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 2 Karotten
- 2 Gelbe Rüben
- 100 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 3 Thymianzweige
- 2 gestrichene TL Salz

Sauce:

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Essiggurkerl
- 20 g Sardellenfilets
- 30 g eingelegte Kapern
- 70 g Butterschmalz
- 50 g Mehl
- 1/4 l Grüner Veltliner
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Estragonsenf
- 125 g Crème fraîche
- 2 TL getrockneter Majoran
- Saft und abgeriebene Schale
einer halben Zitrone
- Schnittlauch
- Julienne vom Wurzelwerk
- 3 EL Gulaschsaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Lunge und Herz ordentlich wässern. Karotten, Rüben und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel wird lediglich halbiert.

Die Lunge mit der Bratengabel mehrfach einstechen, mit dem Herz, dem Gemüse und den Gewürzen in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Mit einem schweren Deckel (z.B. aus Gusseisen) das Fleisch so beschweren, dass es während des Kochens mit Wasser bedeckt bleibt. Die Lunge etwa eine Stunde kochen, das Herz braucht mindestens eine halbe Stunde länger, bis es weich wird.

Lunge und Herz danach jeweils in kaltem Wasser abschrecken, den Kochsud durch ein feines Sieb passieren und auf die Hälfte einkochen lassen.

Für die Sauce Zwiebel, Knoblauch, Essiggurkerl, Sardellenfilets und Kapern fein hacken. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und darin das Mehl anschwitzen. Die gehackten Zutaten kurz mitbraten, Tomatenmark und Senf einrühren und dann mit 1,5 l des reduzierten Kochsuds sowie dem Weißwein aufgießen. Majoran und die geriebene Zitronenschale dazugeben, dann die Sauce gut 30 Minuten auf kleiner Flamme einkochen lassen.

Lunge und Herz in feine Streifen schneiden und mit allen Zutaten außer dem Gulaschsaft in die Sauce geben.

Das Beuschel noch 20 Minuten lang auf kleiner Flamme ziehen lassen. Mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der Sudreduktion abschmecken.

Wurzelwerk in feine Streifen schneiden und kurz in stark gesalzenem Wasser blanchieren.

Das Beuschel mit Gemüse-Julienne und Schnittlauch anrichten, mit etwas Gulaschsaft beträufeln und mit gerösteten Serviettenknödeln servieren.

