

ZUTATEN

Kalbsbällchen

- 480 g Kalbfleisch (Schulter)
- 40 g Möhren
- 35 g Zwiebeln
- 45 g Knollensellerie
- 80 g altbackenes Brot
- ca. 1 dl Milch
- 4 g frischer Thymian
- 1 Ei
- 8 g Weismehl
- 0.5 dl Erdnussöl
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Steinpilzsauce

- 8 g getrocknete Steinpilze
- 0.5 dl Weisswein zum Kochen
- ca. 1.5 dl Demi-Glace-Sauce
- 0.5 dl Sahne 35%

ZUBEREITUNG

Kalbsbällchen

1. Karotten, Zwiebeln und Knollensellerie schälen und grob hacken;
2. Die Steinpilze in kaltem Wasser einweichen;
3. Brot in Milch einweichen;
4. Thymian hacken;
5. Fleisch, Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Brot im Fleischwolf zerkleinern;
6. Eier und Thymian zur Masse geben und würzen (Salz, Pfeffer);
7. Fleischbällchen von 80 gr machen;
8. Die Fleischbällchen mit Mehl bestäuben und in Öl anbraten;
9. Mit Weisswein ablöschen und die Reduktion passieren (die Reduktion beiseitelassen);
10. Die Fleischbällchen 20-30 Minuten im heissen Umluftofen bei 180 °C backen.

Steinpilzsauce

1. Die Steinpilze leicht hacken und dünsten;
2. Reduktion und Demi-Glace hinzufügen;
3. Mit Sahne verfeinern.