

**Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Kalbsschlegel / Kalbsnuss mit Morcheln**  
**Kalbsschlegel / Kalbsnuss mit Morcheln**

Kalbsschlegel nach Art der Pfarrersköchin, ein französisches Rezept aus dem Anjou.

**Zutaten für 8 bis 10 Portionen**

Ca. 2 kg ausgelöster Kalbsschlegel,  
( Kalbsnuss, Schnitzelfleisch )  
2 dünne Scheiben frischer fetter  
Speck zum Umwickeln (25 x 20cm)

Küchengarn zum Binden,  
50 g getrocknete Morcheln und  
125 ml Milch,

oder 500 g frische Morcheln,  
2 Zwiebeln,  
2 Möhren ( Karotten, 200g ),  
150 g durchwachsener

Räucherspeck,  
50 g Butter,  
3 EL Mehl,  
250 ml trockener Weißwein,  
250 ml Kalbsfond,  
1 TL Currypulver,  
2 EL frischer Estragon

(oder 1 EL getrockneter),

1 Eigelb,  
150 g Sahne,

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle.

**Zubereitung Kalbsschlegel / Kalbsnuss mit Morcheln**

( Dauert etwa 3 ½ Std. einschl. Einweichzeit für die Morcheln. )

Die Milch mit 125 ml Wasser verdünnen und die Morcheln darin 2 Stunden einweichen.

Den Kalbsschlegel ( Kalbsnuss ) salzen, pfeffern und mit Currypulver bestäuben.

Den Speck um das Fleisch legen und mit Küchengarn festbinden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Den Räucherspeck fein würfeln. Die Butter im Schmortopf zerlassen. Die Räucherspeck – Würfel darin goldbraun braten, herausnehmen und bei Seite stellen.

Jetzt sollten die Morcheln seit ½ Stunde eingeweicht sein.

Den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Den Kalbsschlegel (Kalbsnuss) in dem Fett ringsherum anbraten und aus dem Bräter nehmen. Zwiebeln und Möhren zugeben und anbraten. Mit Mehl und Currypulver bestäuben. Kurz anrösten. Den Kalbsschlegel ( Kalbsnuss ) wieder in den Bräter geben. Mit Wein und Kalbsfond aufgießen, nach 10 Min. auf 160 °C Ober- Unterhitze zurückschalten und zugedeckt 1,5 Stunden garen. Ab und zu umwenden.

Die Morcheln aus der Einweichflüssigkeit nehmen, die Hüte halbieren und unter fließendem Wasser gut ausspülen. Den Kalbsschlegel ( Kalbsnuss ) aus dem Bräter nehmen. Die Speckwürfel und die Pilze in den Bräter geben und gut mit dem Gemüse vermischen. Wenn getrockneter Estragon verwendet wird, diesen ebenfalls zum Gemüse geben und gut umrühren. Den Kalbsschlegel ( Kalbsnuss ) wieder in den Bräter geben. Den frischen Estragon waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über das Fleisch verteilen. Zugedeckt eine weitere Stunde garen.



## WWW.KOCHBAEREN.DE

### **Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Kalbsschlegel / Kalbsnuss mit Morcheln**

Den Kalbsschlegel ( Kalbsnuss ) aus dem Topf nehmen und das Küchengarn und den Speck entfernen. Das Fleisch zugedeckt warm stellen. Das Fett von der Sauce gut abschöpfen! Das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Die Sauce damit legieren – wie folgt : Etwas heiße Soße (2 bis 3 EL) in das Eigelb- Sahnegemisch einquirlen, dann erst in die Sauce einrühren. Nur noch erhitzen – nicht mehr kochen lassen!

Den Kalbsschlegel ( Kalbsnuss ) in Scheiben schneiden. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Einen Teil der Sauce über die Fleischscheiben gießen, den Rest ringsherum verteilen. Mit Brot, Nudeln oder unseren Cranberry – Buchteln servieren.