



Bürgermeisterstück vom Kalb auf Gartengemüse mit Pesto Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, edel, sommerlich, einmal etwas anders, stimmig, köstlich ...

Zutaten

- Für das Bürgermeisterstück:
- 1 kg Kalbs - Bugschaufel (Beim Metzger vorbestellen)
- Sippengrün aus: 250 g Porrèe, 1 Möhren, 200 g Knollensellerie, Petersilien Stängel)
- 1 - 2 schwarz gebrannte Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter, 1/2 TL Wacholderbeeren, 1/2 TL schwarze Pfefferkörner,
- 1/2 TL Piemont - Körner, Salz
- 1 El Pflanzenöl
- 2 El Pesto
- Für das Gartengemüse:
- 320 g Romanesco in Röschen geschnitten
- 1 Bündchen gleichmäßig kleine Frühlingsmöhren
- 2 Stangen junger Frühlingslauch
- 1 El kalte Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz des Bürgermeisterstücks:

Schritt2

Das Fleisch zunächst unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen.

Schritt3

Salzen, pfeffern und in einem ausreichend großen Topf / Bräter in heißem Pflanzenöl rund herum anbraten, leicht Farbe nehmen lassen, Poren schließen. Mit heißem Wasser aufgießen und das Suppengemüse dazu geben.

Schritt4

Die Zwiebeln mit Schale halbieren und auf den Schnittflächen in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett schwarz rösten, mit den Gewürzen zum Ansatz geben. Unterhalb des Siedepunktes bei milder Hitze etwa 1 3/4 - 2 Stunden leise "simmern" lassen.

Schritt5

Schritt6

Das Gartengemüse:

Schritt7

Die kleinen, jungen Frühlingsmöhren waschen, putzen, etwas vom Grün stehen lassen.

Schritt8

Den jungen Frühlingslauch waschen, putzen und auf Länge von

Schritt9

8 - 9 cm oberhalb stutzen.

Schritt10

Romanesco in hübsche, gleichmäßig große Röschen schneiden.

Schritt11

Nacheinander in etwas von der Kalbfleischbrühe "bissfest" garen, warm halten.

Schritt12

Kurz vor dem Servieren die kalte Butter unter den reduzierten Gemüsefond zu einer leicht sämigen Emulsion verühren.

Schritt13

Das Pesto Sabayon:

Schritt14

200 ml Kalbsfond etwas kräftiger 3 - 4 min. reduzieren und 2 El Pesto schaumig aufmixen, herzhaft nachschmecken.

Schritt15

Das Bürgermeisterstück prüfen, im Kochfond nur noch warm halten, nicht mehr kochen lassen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Das Gemüse mit dem "buttrigen" Fond auf vorgewärmten, tiefen Tellern verteilen. Darüber die Fleischtranchen geben, mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer überwürzen. Pesto drum herum geben.

Schritt18

Dazu schmecken mir eigentlich nur junge, gekochte Kartoffelchen.

Rezeptart: Hamburgisch, Sabayonen **Tags:** kalb

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buergermeisterstueck-vom-kalb-auf-gartengemuese-mit-pesto-sabayon/>