

Geschmorte Kalbsnuss mit Steinpilznudeln und Kohlrabipüree mit Trüffel für 4 Personen

**800g runde Kalbsnuss
Salz und Pfeffer
Bratbutter
3dl Weiswein
½ Bund Thymian
3 EL *** braune Sauce
250 g Steinpilznudeln
1 EL Butter
400 g Kohlrabi, in kleine Würfel geschnitten
50 ml Rahm
10g schwarze Wintertrüffel aus der Dose
1 kleiner frischer schwarzer Trüffel**

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. In heisser Bratbutter im Bräter rundum anbraten. Mit Weiswein ablöschen, Thymian zugeben und für 60Minuten in den Ofen schieben. Immer wieder mit Bratenjus übergiessen.

Die geschnittenen Kohlrabi mit Wasser bedecken, leicht salzen und weich kochen. Die Kohlrabi mit dem Mixer fein pürieren und wieder in die Pfanne geben. Mit dem Rahm, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Trüffel aus der Konserve grob hacken und mit dem Trüffeljus zum Püree geben.

Die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser einmal aufkochen lassen und 2-3-Minuten ziehen lassen. Abschütten und mit etwas Butter verfeinern.

Das Fleisch aus der Sauce heben. Sauce aufkochen und mit der 3* Braune Sauce unter Rühren abbinden.**

Zum Servieren das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Nudeln und dem Kohlrabipüree anrichten. Fleisch mit der Sauce umgiessen. Nach Belieben frischen schwarzen Trüffel auf die Kohlrabi hobeln.