



Im Most geschmorte Kalbsrippe mit Meerrettichcrème

Die dicke Kalbsrippe vom türkischen Metzger ist weder dressiert noch ausgebeint und mit reichlich Fettschichten versehen. Eben nicht so schön präpariert, wie sie Schweizer Metzger anbieten. Aber gerade deshalb ist sie ein gutes Schmorstück, sie wird saftig und aromatisch. Das Fett kann man auch wegschneiden - aber erst nach dem Schmoren. Die Kalbsrippe wird bei nur 120° im Ofen geschmort, das braucht viel Zeit, ungefähr 3 1/2 Stunden, so wird sie bestimmt schön weich und saftig. 750g Kalbsrippe sind nicht zuviel, sind Rippen und Fett weggeschnitten, ergibt sie 2 gut bemessene Portionen.

Geschmort wird die Kalbsrippe in einem Sud aus saurem Most mit Zwiebel, Knoblauch, Senf, Salbei und Lorbeer, das gib ein pffiger Sud. Mit diesem angerichtet schmeckt sie eher nach Siedfleisch, als nach einem deftigen Braten, da passt eine kalte Sauce mit Meerrettich, Senf und Sauerrahm bestens dazu.

Als Beilage wollte ich kurz angebratene Birnenschnitze anrichten, das habe ich aber vergessen - vermutlich wegen dem verführerischen Duft der geschmorten Kalbsrippe.

Zutaten (2-3 Portionen)

750g	Kalbsrippe
5dl	klarer saurer Most
60g	Zwiebel
3-4	Knoblauchzehen
1Tl	Bouillon-Extrakt
3-4	frische Salbeiblätter
2-3	Lorbeerblätter

Meerrettichcrème:

~40g	Meerrettichpaste
50g	Sauerrahm

1Tl Dijon-Senf
1/2 handvoll Petersilie

Zubereitung

Kalbsrippe 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, die obere Fettschicht kreuzweise einschneiden und die Rippe sogleich grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel längs zu Schale halbieren und zu Scheiben schneiden. Knoblauch zu groben Stücken schneiden. 1dl Saurer Most beiseite stellen.

Zwiebel, Knoblauch, Salbei und Lorbeer in 4dl kaltem Most aufsetzen, aufkochen, Bouillon-Extrakt einrühren und 5 Minuten köcheln lassen.

Kalbsrippe ringsum anbraten, auch auf der dicken Stirnseite. Bratensatz mit 1dl Most ablöschen und aufrühren. Durch ein feines Sieb zum Jus giessen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Kalbsrippe in ein Ofengeschirr legen und mit dem Sud übergiessen. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, die Spitze darf den Knochen nicht berühren, und für 3 1/2 Stunden in den Ofen schieben, dabei ab und zu mit dem Jus übergiessen. Die Kerntemperatur sollte dabei 85° erreichen.

Petersilie fein hacken. Alle Zutaten für die Meerrettichcrème vermischen. Meerrettich je nach Schärfe dosieren.

Kalbsrippe aus dem Ofen nehmen und den Sud absieben. Zwiebel herausfischen. Knochen vom Fleisch ablösen und dicke Fettschichten herausschneiden. Fleisch zu Stücken schneiden und ins Ofengeschirr legen, Zwiebel dazulegen mit etwas Sud übergiessen und im Ofen bei 60° warm halten.

Sud auf gut die Hälfte einkochen.

Kalbsrippe anrichten und mit etwas Sud übergiessen und die Meerrettichcrème dazugeben.











Ausgelöste Knochen