Kalbsbrust gegrillt, mit Vin Santo-Marinade

Die Kalbsbrust besteht aus langfaserigem und bindegewebereichem Fleisch und ist darum ein ideales Stück zum Schmoren. Sie ist auch von Fett durchzogen und entsprechend kräftig ist ihr Aroma. Direkt gegrillt, würde sie wohl eher zäh. Schmoren und Grillen, das kann auch kombiniert werden. Zuerst wird die Kalbsbrust mariniert und in Alu-Folie eingepackt im Ofen bei tiefer Temperatur vorgegart. Erst wenn sie gar und weich ist, wird sie für kurze Zeit auf den heissen Grill gelegt oder unter die Grillschlange im Backofen geschoben. So hat man beides: Zartes, saftiges Fleisch mit einer schönen Grillkruste. Nach diesem Rezept lassen sich Kalbsbrustschnitten, aber auch grössere Stücke von der Kalbsbrust zubereiten.

Vin Santo ist ein Dessertwein aus der Toskana. Er wird aus rosinierten Trauben in einem aufwändigen Verfahren gekeltert. Gereift ist er von einem dichten Geschmack, der an Honig, Dörrfrüchte aber auch an geröstete Nüsse erinnert. Er wird traditionell zusammen mit einem Mandelgebäck (Cantucci) zum Dessert genossen, ist aber auch ein interessanter Geschmackslieferant in Sauce und Marinaden. Ersetzen könnte man ihn am ehesten mit weissem Portwein oder hellem Sherry.

Zutaten (2 Portionen)

2	Kalbsbrustschnitten à ca. 250g
5cl	Vin Santo
1El	Salbei, getrocknet, zerbröselt
50g	Zwiebel
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Jus:

5cl	milde Hühnerbouillon
	Saft aus den Schmorpäckchen
20g	kalte Tafelbutter

Zubereitung

Kalbsbrust 2 Stunden vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich salzen und pfeffern.

Salbei mit dem Vin Santo vermischen. Zwiebel in Ringe schneiden.

Kalbsbrust mit dem Vin Santo ringsum üppig einpinseln.

Zwei Alufolien grosszügig zuschneiden. Die Mitte der Folien mit der Hälfte der Zwiebelringe auslegen. Kalbsbrustschnitten darauflegen und mit dem Rest der Zwiebelringe belegen. Mit dem Rest des Vin Santos übergiessen. Ränder der Alu-Folie hochklappen und über die Kalbrustschnitten falten, damit ein auslaufsicheres Päckchen entsteht. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Kalbsbrustpäckchen in den Ofen legen und 2 1/2 Stunden garen (grössere Stücke 3 bis 3 1/2 Stunden).

Hühnerbouillon aufkochen.

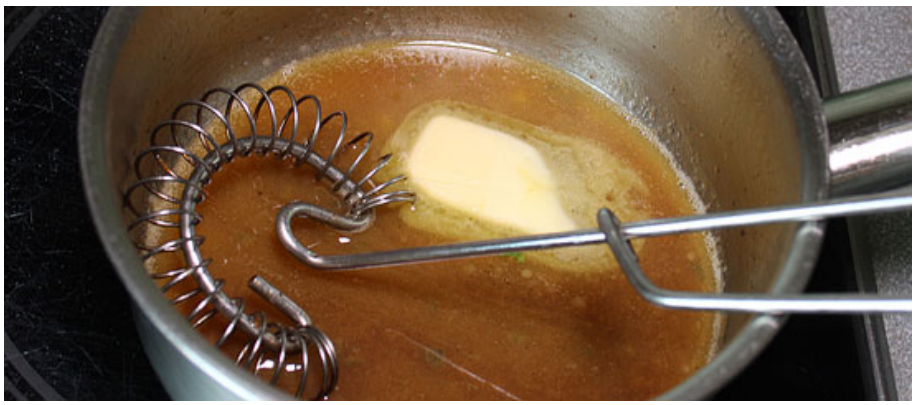
Kalbsbrust aus dem Ofen nehmen. Die Grillschlange einschalten und den Ofen auf 220° aufheizen.

Kalbsbrustpäckchen aufmachen, den Saft zur Bouillon giessen, die Zwiebel dabei herausfischen. Bouillon auf ca. 1/4 einkochen lassen.

Kalbsbrust in eine mit Bratbutter eingestrichene Gratinform legen, mit flüssiger Bratbutter bestreichen und unter dem Grill 15-20 Minuten braten.

Kalte Tafelbutter stückenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren.

Kalbsbrust anrichten und mit der Sauce nappieren.

nahrin
BOUILLON
Huhn - Poule - Pollo
il Santo
Borghini

Kalbsbrust geschmort