# Kalbsvoressen an Salbei-Rahmsauce

Salbei harmoniert gut mit Kalbfleisch, ganz besonders in einem sämigen Voressen mit Rahm, das mit Rüebli ergänzt wird. Ein Voressen wird besonders gut, wenn dabei ein Kalbsfüsschen und ein Markbein mitgeschmort werden. Auch wenn Salbei das Hauptgewürz ist, geben Zwiebel und Knoblauch dem Sud einen guten Hintergrundgeschmack. Auch ein guter Schuss Noilly Prat, dem trockenen Wermuth, gibt dem Voressen ein gewisses Etwas.

Für das Voressen ist Fleisch von der Schulter, vom Hals oder, etwas fettreicher, von der Brust sehr gut geeignet.

## Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---|---|
| 300g | Kalbsvoressen von der Schulter |
| 1 | Markbein |
| 1 | Kalbsfüessli |
| 1 | Zwiebel ca. 40g |
| 2 | kleine Knoblauchzehen |
| ca. 2dl | Hühnerbouillon |
| 6-7 | frische Salbeiblätter |
| 1 | Salbeiblatt zur Dekoration |
| 2-3 | junge Rüebli, ca. 120g |
| 50g | Sauerrahm |
| | Bratbutter |

## Zubereitung

Lammvoressen mit Haushaltpapier trockentupfen. Zwiebel längs halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Markbein und Füessli anbraten. Nach

3-4 Minuten wenden und das Voressen locker verteilt in in die Bratpfanne geben. Bei grösseren Mengen, Voressen in Etappen anbraten, damit es keinen Saft zieht.

Voressen und Knochen in einen Schmortopf geben.

Zwiebel und Knoblauch in der Bratpfanne kurz anrösten, mit Noilly Prat ablöschen und den Bratensatz aufrühren. Zum Voressen geben. Hühnerbouillon zum Fleisch giessen, das Fleisch sollte ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Salbeiblätter zugeben und das Voressen 45 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen, damit die Flüssigkeit etwas einkocht. Nach weiteren 20 Minuten Rüebli und Sauerrahm zugeben und nochmals 15 Minuten schmoren lassen. Das Voressen nach Belieben mit Maizena leicht abbinden.

Voressen anrichten und mit feingeschnittenem Salbei dekorieren.