



Kalbskotelett nach Weinhändlerart (Sauce marchand de vin)

Die "sauce marchand de vin" ist eine einfache Sauce der klassischen französischen Küche. Sie wird mit feingehackter Zwiebel und reichlich Rotwein, der stark einreduziert wird, zubereitet. Danach wird sie mit Kalbsfond aufgekocht, gewürzt und mit Butter legiert. Es ist eher ein Grundrezept, das je nach Verwendung erweitert werden kann: Mit Pancetta, Aceto Balsamico und Glassa (eingedickter Traubenmost), letzteres macht die Sauce etwas lieblicher.

Kalbsfond hat man nicht immer zur Hand, man kann ihn durch eine gute Bouillon ersetzen, doch wenn sich die Gelegenheit bietet, sollte man ihn selber machen. Man kann Kalbsknochen auskochen oder den Sud eines Kalbsschwanzes verwenden.

Das dicke Kalbskotelett wird nur kurz und scharf angebraten und danach im Ofen bei tiefer Temperatur (80°) gegart, so wird es ganz zart und saftig.

Zutaten

1 Kalbskotelett ca. 300g
Salz und Pfeffer
1Tl Dijon-Senf
1Tl Soja-Sauce
1 Zweig Rosmarin
10g Tafelbutter
Bratbutter

Sauce:

20g Pancetta
1 Zwiebel, ca. 30g
1,5dl kräftiger Rotwein
1dl Kalbsfond
40g Tafelbutter kalt

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kalbskotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, sogleich mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Senf marinieren.

Pancetta und Zwiebel klein hacken und in 10g Tafelbutter für 3-4 Minuten sanft dünsten. Rotwein portionenweise zugeben (4-5mal) und jedesmal fast ganz einkochen lassen. Das dauert gegen 20 Minuten. Kalbsfond zugiessen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Kalbskotelett beidseitig kurz und scharf anbraten. Bratpfanne von der Herdplatte ziehen, den Rosamrinzweig auf das Kotelett legen und 2 Butterstücke darauf legen. Kotelett im Ofen 22-25 Minuten nachziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten die kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kotelett mit der Sauce beträufeln und servieren.







Rotwein eingekocht



Weinreduktion mit Kalbsfond



