



Kalbfleischwürfel an Safransauce

Fleisch von der Kalbsschulter ist in der Regel zum Schmoren geeignet. Der Schulterdeckel kann hingegen auch bei niedriger Temperatur (bei 80°) im Ofen gegart und nachher kurz und scharf angebraten werden, das Fleisch wird dabei butterzart und saftig (siehe da: Kalbssteaks von der Schulter).

Nach dieser Methode werden auch die Kalbfleischwürfel zubereitet und erst zum Schluss mit der Safransauce vermischt. Safran und angeröstete Zwiebel harmonieren perfekt miteinander, mit Weisswein und Bouillon geschmort und mit Sauerrahm abgerundet geben sie eine leicht liebliche Sauce die ideal zum milden Kalbfleisch passt.

Zutaten

160g Kalbsschulterdeckel
1 Zwiebel, ca. 40g
1 Briefchen Safranpulver
5cl Weisswein
1dl Hühnerbouillon
40g Sauerrahm
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

2 gut 2cm dicke Steaks aus der Kalbsschulter schneiden. Mit wenig Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie einpacken und 40 Minuten bei 80° im Ofen garen.

Zwiebel habieren und zu schmalen Streifen schneiden. In Bratbutter dünsten bis sie leichte Bratspuren zeigen. Safran auf die Zwiebel streuen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Bouillon dazugießen und ca. 10

Minuten köcheln lassen. Sauerrahm untermischen und mit Pfeffer abschmecken. Sauce warmhalten bis die Kalbfleischwürfel sevierbereit sind.

Steaks aus dem Ofen nehmen, Saft zu Sauce giessen und die Steaks zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Fleischwürfel kurz und scharf anbraten, zur Sauce geben und vermischen. Sogleich auf einem heissen Teller anrichten.





