



Kalbskarree an Champignonrahmsauce mit Spätzli und Röstgemüse

Bei niedriger Temperatur im Ofen gegartes Kalbskarree: Ein Festessen! Zarter geht es nicht mehr, wunderbar saftig und von rosiger Farbe. Das Karree (Kalbskoteletts am Stück) habe ich üppig mit frischem Salbei, Senf und schwarzen Pfeffer mariniert, über Nacht ziehen lassen und vor dem Garen allseitig kräftig angebraten. Salbei ist für mich das passendste Gewürzkraut zu gebratenem Kalbfleisch, es ergänzt den feinen, milden Geschmack dieses Fleisches ohne ihn zu überdecken.

Das Kalbskarree habe ich mit einer Champignonsauce angerichtet und zusammen mit Kräuterspätzli und [Röstgemüse](index.php?id_rez=177&id_kat=4) serviert.

Das ganze Menu:

Als Entrée Bruschetta caponata und [Lamm-Mostbröckli](index.php?id_kat=8&id_kw=&id_rez=52)
Zur Vorspeise das [Schmerkener Fischtöpfli](index.php?id_kat=8&id_kw=&id_rez=158)

Der Hauptgang...

Und zum Dessert eine herrliche Apfel-Blätterteigschnecke mit feinfruchtiger Orangenquarkcrème, die in wunderschöner, telepathischer Zusammenarbeit von Alessandra und Ramona entstanden ist. Herzlichen Dank!

Kalbskarree (für 6 Personen)

ca. 1,8kg Kalbskarree mit 6 Rippen
(beim Metzger vorbestellen)

Marinade:

1dl Olivenöl
10 grosse frische Salbeiblätter
2El pikanter Senf
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salz
Bratbutter

Champignonrahmsauce

400g grosse Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
0,5dl Noilly Prat
4dl Hühnerbouillon
2dl Vollrahm
1El Estragon (getrocknet)
4g Roter Madagaskarpfeffer
1/2Tl Maizena
2 Eigelb
Bratbutter

Zubereitung Kalbskarree

Salbeiblätter fein hacken, mit Olivenöl und Senf vermischen. Kalbskarree pfeffern und grosszügig mit der Marinade einreiben. Über Nacht kühl stellen.

1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und rundum salzen. In reichlich Bratbutter allseitig kräftig anbraten.

Ofen auf 80° vorheizen, Braten-Thermometer einstecken und (Knochenseite nach unten) in den Backofen schieben. Bis zu einer Kerntemperatur von 64° garen. Das dauerte bei mir 2 1/2 Stunden. Danach Ofen ausschalten und entlüften: Backofentüre ca. 10 Minuten ganz öffnen. Danach das Karree bei ca. 55° etwa eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Kerntemperatur ist dabei auf 67° gestiegen. Das Fleisch war danach hellrosa und sehr saftig, optimal für meinen Geschmack.

Für das perfekte Niedrigtemperaturgaren empfehle ich nebst einem Braten-Thermometer auch ein Ofenthermometer zu benutzen, da vor allem bei älteren Backöfen die Temperaturangabe auf dem Regler nicht sehr genau ist.

Zubereitung Champignonrahmsauce

Champignons putzen und in ca. 3-4mm dicke Scheiben schneiden. Portionenweise anbraten bis sie schön gebräunt sind und in eine Pfanne geben. Für jede Portion erneut Bratbutter zugeben, Champignons saugen viel Butter auf.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Zu den Champignons geben.

Hühnerbouillon in der Bratpfanne kurz aufkochen und über die Champignons giessen. Etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

1,5dl Vollrahm dazugiessen, Madagaskarpfeffer leicht zerstoßen und zugeben. Nochmals etwa 15 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Bis dahin kann die Sauce vorbereitet und bis zum Finish im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Maizena in wenig Wasser verrühren und in die Sauce einrühren, damit sie leicht bindet.

Eigelbe mit dem Rest des Rahms verrühren, das nennt man in der Küchensprache Liaison. 2 Esslöffel der Sauce nacheinander in die Liaison rühren. Die Liaison in die Sauce einrühren, die nun nicht mehr kochen darf, damit das Eigelb nicht gerinnt. Mindestens 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.



Schön dressiertes Kalbskarree. Damit sich das Karree gut aufschneiden lässt, hat mein Metzger (Gebrüder Weber, Wetzikon) die Wirbelknochen entfernt. Ein perfektes Stück!



Üppig mit Salbei, Senf, Pfeffer und Olivenöl mariniert.



Anbraten und...



... ab in den Ofen, temperaturüberwacht!



Champignons portionenweise anbraten

