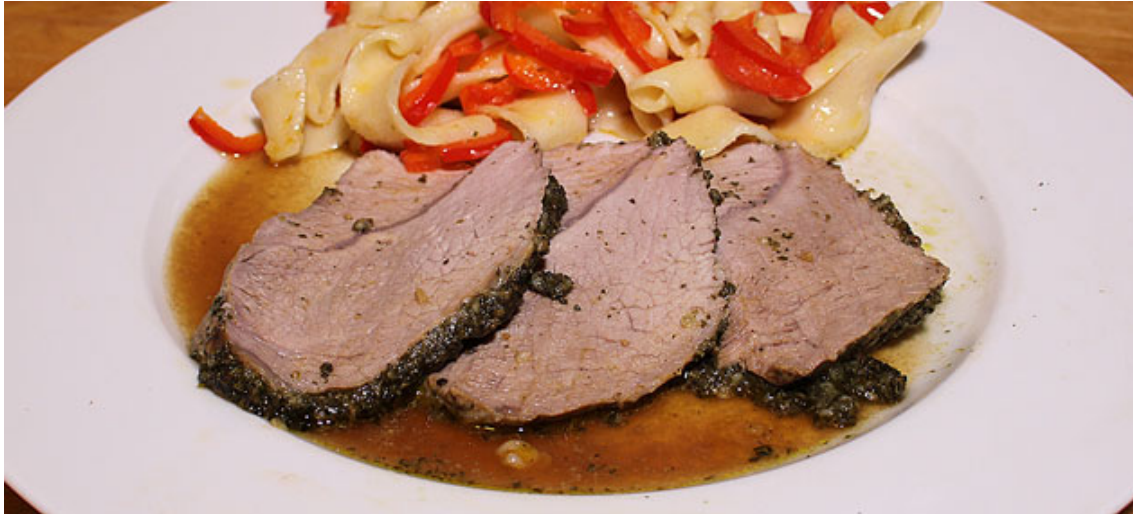




Kalbsbraten von der Schulter mit Kräuterkruste

Unter dem zartesten Stück der Kalbsschulter, dem Schulterspitz, liegt die dicke Schulter, sie ist etwas robuster und ein klassisches Schmorstück. Kalbfleisch ist zwar zart, aber es neigt zum Austrocknen. Da ist schonendes Garen im Ofen gefragt: Nach dem heißen Anbraten bei 200°, schmort die Schulter bei 140° langsam bis zur gewünschten Kerntemperatur durch und dabei bleibt auch die dicke Schulter saftig. Die Zubereitung im Ofen hat auch den Vorteil, dass die Kräuterkruste unversehrt bleibt. Richtig knusprig wird sie dabei aber nicht, dafür bleibt sie auch beim Tranchieren am Braten haften und so bleibt die Kräuterwürze dem Fleisch erhalten.

Der Jus ist einfach zubereitet, schmeckt aber mit der Zugabe von Vin Santo, dem Dessertwein aus der Toskana und Noilly Prat, dem trockenen Vermouth aus Frankreich sehr exquisit.

Zutaten (3 Portionen)

600g Kalbsbraten von der Schulter
(dicke Schulter)
2El Dijon-Senf
Salz und Pfeffer

Kräuterkruste:

2-3 Zweige frischer Rosmarin
1 handvoll glatte Petersilie
6-7 getrocknete Salbeiblätter
4-5 getrocknete Oregano-Röschen
2 Knoblauchzehen
3/4El Bratbutter
1/2Tl Mehl

Wenn verfügbar, verwendet man natürlich auch frischen Salbei und Oregano. Gemahlene Kräuter sind nicht zu empfehlen.

Jus:

1,5dl Hühnerbouillon
5cl Noilly Prat
5cl Vin Santo

Zubereitung

Kalbsbraten mindestens eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Sogleich ringsum grosszügig salzen und pfeffern und mit Senf einstreichen. Bratbutter etwas weich werden lassen.

Rosmarinnadeln von den Stengeln abzupfen, Petersilie grob vorschneiden. Alle Kräuter zusammen mit dem Wiegenmesser fein hacken. In ein Schälchen geben, Knoblauch dazupressen, Bratbutter und Mehl zugeben. Alles mit den Fingern gut verkneten.

Ofen auf 200° vorheizen.

Braten auf der Oberseite mit der Kräuterpaste üppig bestreichen. Bratenthermometer an der dicksten Stellen einstecken. Braten in die Mitte des Ofens einschieben und 20 Minuten braten.

Ofentemperatur auf 140° reduzieren und den Ofen 2-3 Minuten entlüften. Bouillon zum Braten giessen und diesen bis zu einer Kerntemperatur von 78° garen, das dauert etwa 50 Minuten. Ofen ausschalten und kurz entlüften. Bratensatz (Bouillon) in ein Pfännchen absieben. Noilly Prat und Vin Santo dazugiessen und ca. 10 Minuten leicht einköcheln lassen. Derzeit den Braten im Ofen nachziehen lassen, die Kerntemperatur steigt dabei und 1-2°.

Braten tranchieren, auf heissen Tellern anrichten und mit dem Jus nappieren.







Kalbsbraten angebraten mit Bouillon

