Kalbsvoressen mit Dörrpflaumen, Polenta

Dörrpflaumen schmecken nicht nur süss, sondern auch säuerlich, begleitet von leichten Röstaromen. Nicht nur sie prägen dieses Voressen, sondern auch die reichlich hinzugefügten Zwiebeln, die nach dem Andünsten in viel Butter mit Tomatenmark, Paprika, Lorbeer, Knoblauch und Sternanis weich geschmort werden. Die Zwiebeln schmelzen während der langen Garzeit und machen das Voressen schön sämig, geben ihm aber auch eine milde Süsse, ganz ähnlich wie bei einem Gulasch.

Eine kleine Essiggurke passt als Dekoration ausgezeichnet, ebenso eine sämige Polenta, die bestens zu diesem Voressen schmeckt.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Kalbsvoressen
100g	Zwiebel
40g	Tafelbutter
1Tl	Tomatenmark
1Tl	Pul biber oder Paprika edelsüss
2	kleine Knoblauchzehen
3dl	Hühnerbouillon
1-2	Sternanis ganz
1-2	Lorbeerblätter
80g	Dörrpflaumen
50g	Sauerrahm
	Mehl, Salz und Pfeffer
2	kleine Essiggurken
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Butter aufschäumen lassen, Zwiebel und

Knoblauch zugeben und 4-5 Minuten sanft dünsten. Eine kleine Fläche freilegen, das Tomatenmark zugeben, kurz mitdünsten und mit den Zwiebeln vermischen. 1Tl Mehl und Pul biber zugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Bouillon zugiessen, Sternanis und Lorbeerblätter zugeben und die Sauce 40 Minuten lebhaft köcheln lassen.

Kalbsvoressen ringsum mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

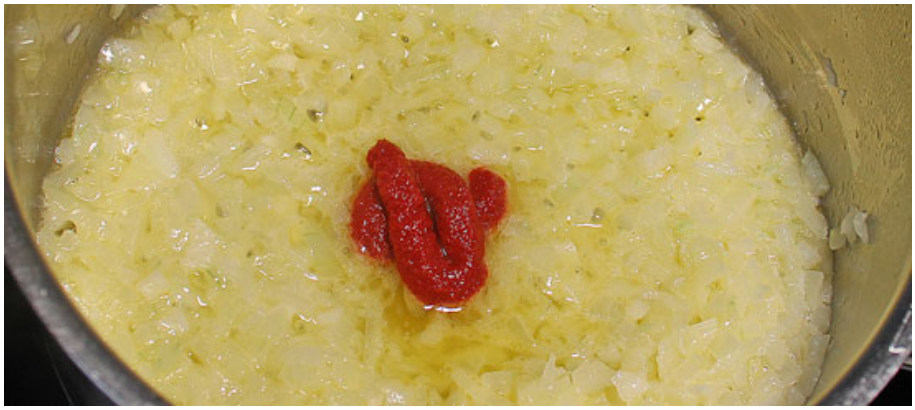
Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Voressen allseitig nicht zu stark anbraten und zur Zwiebelsauce geben. Zugedeckt 1 3/4 Stunden köcheln lassen.

Dörrpflaumen vierteln und zum Voressen geben und eine weitere 1/4 Stunde köcheln lassen. Sauerrahm unterrühren und 2-3 Minuten ziehen lassen.

Voressen anrichten und mit einer fächerförmig eingeschnittenen Essiggurke garnieren. Mit Polenta servieren. Nach Belieben Polenta mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Polenta:

100g	Maisgries fein
4,5dl	Gemüseboullon
20g	Butter
30g	Parmesan gerieben

Bouillon aufkochen, Maisgriess im Sturz zugeben und 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Sobald die Polenta dickflüssig wird, Temperatur reduzieren. Kochplatte ausschalten, weiterrühren bis die Polenta nicht mehr blubbert. Deckel aufsetzen und 20 Minuten auf der noch heissen Herdplatte nachziehen lassen. Butter in Stücken und den geriebenen Parmesan einrühren. Bis zum Anrichten warmhalten.

Butter aufschäumen lassen