



Kalbsbraten an Bierrahmsauce

Ein sanft geschmorter Braten von der Kalbsschulter ist immer ein Hochgenuss. Er ist mit wenig Fett durchzogen und das Fleisch ist feinfaserig und zart. Ideal zum Schmoren ist der Schulterspitz, aber auch die anderen Schulterstücke sind nicht zu verachten. Zum hellen Kalbfleisch passt eine aromatische, aber nicht zu deftige Sauce mit hellem Bier, Hühnerbouillon und wenig Schmorgemüse. Nebst Senf und Lorbeer sorgt wenig Kümmel für einen Hauch Exotik. Das ist zugleich der Schmorsud, der für die Sauce eingekocht und mit Rahm verfeinert wird.

Zutaten (3 Portionen)

650g	Kalbsschulter
80g	Rüebli
60g	Sellerie
60g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1/2Tl	Kreuzkümmel
2dl	helles Bier
1dl	Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
2Tl	Dijon-Senf
8cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kalbsschulter 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum salzen und pfeffern.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Rüebli und Sellerie zu kleinen Würfelchen schneiden.

Kreuzkümmel im Mörser leicht zerstoßen. Alles zusammen in Bratbutter leicht anrösten und in das Ofengeschirr geben.

Nochmals Bratbutter in die Pfanne geben und bis zum Rauchpunkt erhitzen. Kalbsschulter ringsum anbraten und zum Gemüse geben.

Kochplatte ausschalten und den Bratensatz mit 1dl Bier ablöschen. Sobald das Bier nicht mehr schäumt, den Senf mit dem Schwingbesen einrühren. Den Sud durch ein feines Sieb zur Kalbsschulter gießen.

Zuerst das Gemüse anrösten, weil beim Anbraten der Kalbsschulter verbrannte Rückstände zurückbleiben, die bitter sind und daher abgeseiht werden sollten.

Rest des Bieres und die Bouillon zur Kalbsschulter gießen. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und im auf 140° vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 76° garen. Das dauert ca. 1 Stunde und 40 Minuten.

Ofentemperatur auf 80° reduzieren. Schmorgemüse mit Saft in eine Pfanne abgießen. Braten mit etwas Saft übergießen und im Ofen warmhalten.

Gemüsesud auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Rahm einrühren und ev. mit Pfeffer abschmecken und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Bierrahmsauce zu einem Spiegel anrichten und den tranchierten Kalbsbraten darauf legen.









