Kalbsvoressen an Cognac-Paprika-Rahmsauce

Die Cognac-Paprika-Rahmsauce ist eine charmante Sauce, sie schmeckt rund und aromatisch, dazu wird sie von der Finesse des Weinbrandes begleitet. Sie passt sowohl zu kräftigen Fleisch, wie Wild, als auch zum milden Kalbfleisch. Mildes Pul biber wird aus zerstossenem Paprika gewonnen, es ist denn auch grob, blättchenartig und ist noch leicht feucht. Vor allem besticht es aber mit seinem fruchtigen Geschmack und ist dem trockenen Paprikapulver aus dem profanen Gewürzregal unbedingt vorzuziehen. Pul biber findet man im türkischen Lebensmittelladen.

Zutaten (pro Portion)

300g	Kalbsvoressen, Schulter
3-4	Spritzer Tabasco
	Salz und Pfeffer
20g	Tafelbutter
50g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1-2	Lorbeerblätter
1/2El	Pul biber
1dl	Weisswein
8cl	Cognac oder Brandy
40g	Sauerrahm
	Bratbutter

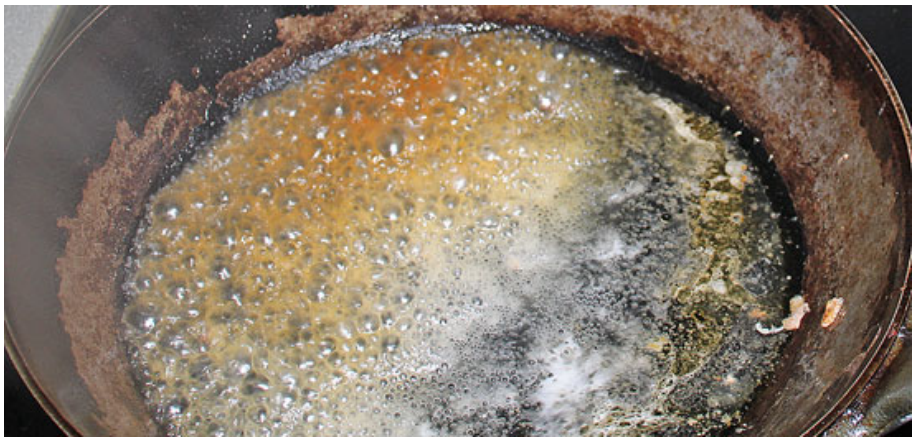
Zubereitung

Kalbsvoressen mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen, etwas vermischen und 1/2 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Lorbeerblätter an den Rändern mit einer Schere einschneiden.

Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblätter zugeben und 10 Minuten sanft dünsten, ohne dass die Zwiebel braun wird. Cognac zugiessen und etwas einkochen lassen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, das Voressen darin nicht zu kräftig anbraten und zu den Zwiebeln geben. Bratensatz mit Weisswein ablöschen, aufrühren und durch ein feines Sieb in den Schmortopf geben.

Zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen, 15 Minuten vor Schluss den Deckel abnehmen, damit die Sauce etwas einkocht. Sauerrahm einrühren und mit dem restlichen Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen.

Voressen anrichten, mit einem Klacks Sauerrahm und etwas Pul biber garnieren.