Kalbshals an Thonsauce

Der Kalbshals wird meist ausgebeint und gerollt angeboten. Der türkische Metzger bietet ihn auch ähnlich wie ein grosses Kotelett geschnitten an, mit Knochen und auch kaum dressiert. Das sieht zwar etwas unförmig aus, gibt dem Fleisch aber Geschmack und macht es saftig. Mit Zwiebeln, Knoblauch und einem Jus aus Weisswein und Senf und bei niedriger Temperatur langsam gegart wird es zu einem besonderen Leckerbissen.

Inspiriert vom Vitello tonnato habe ich dazu eine Thonsauce zubereitet. Sie wird nur kurz mit Noilly Prat gekocht, fein püriert, mit Cognac und Tabasco abgeschmeckt, warm serviert und mit Kapern garniert - ein Festtagsschmaus!

Zutaten (2-3 Portionen)

1	Kalbshals, ca. 500g
60g	Zwiebel
3-4	kleinere Knoblauchzehen
1dl	Weisswein
1Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
120g	Thon, abgetropft
4	Sardellenfilets
20g	Zwiebel
1dl	Noilly Prat
20g	Sauerrahm
2cl	Cognac
2-3	Spritzer Tabasco
1El	Kapern
	Salz

Zubereitung

Kalbshals beidseitig grosszügig salzen und pfeffern. Zwiebel zu Ringen, Knoblauch zu Scheibchen schneiden. Weisswein mit dem Senf verquirlen. Ein Ofenblech mit einem grossen Stück Alufolie belegen. Ein paar Zwiebelringe und Knoblauchscheibchen darauf auslegen.

Kalbshals in Bratbutter beidseitig eher leicht anbraten und auf die Alufolie legen. Bratensatz mit wenig Weisswein ablöschen, aufrühren und zum Weisswein-Senf absieben.

Kalbshals mit den restlichen Zwiebel-und Knoblauchscheiben belegen. Mit dem gewürzten Weisswein übergiessen. Dicht mit der Alufolie einpacken, dabei die seitlichen Ränder hochklappen, damit der Sud nicht auslaufen kann.

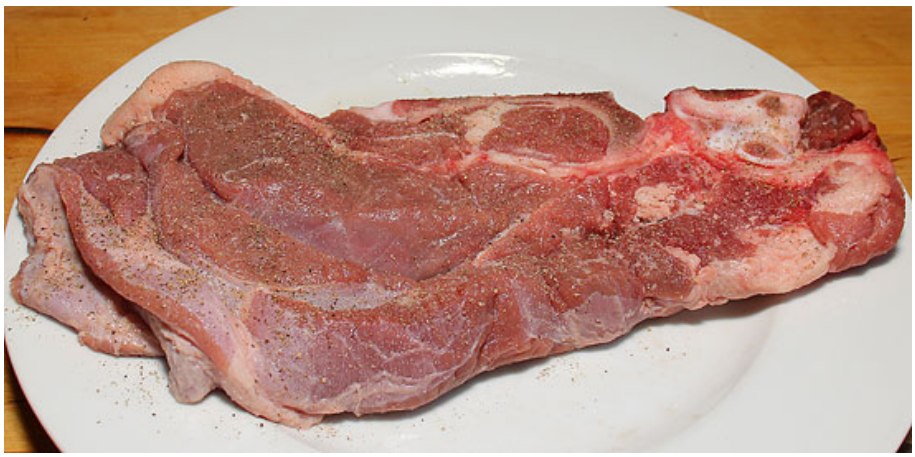
3 Stunden im Ofen bei 100° garen.

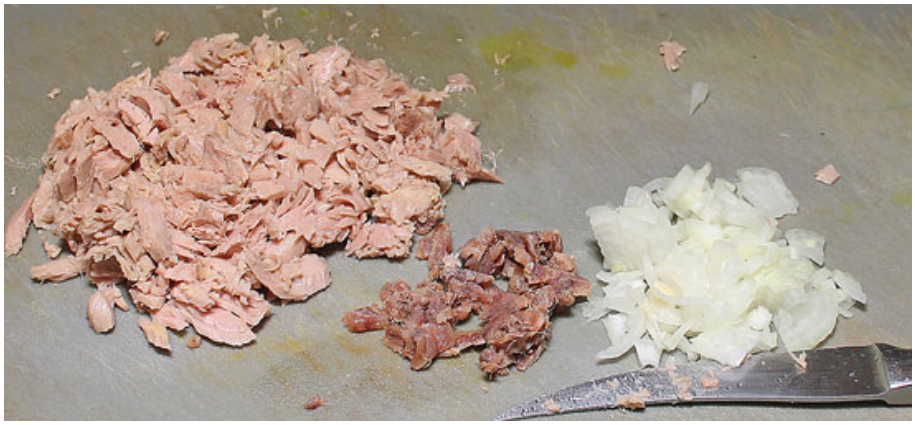
Thon zerzupfen, Sardellenfilets und Zwiebel hacken.

Zwiebel in wenig Bratbutter glasig dünsten. Thon und Sardellen zugeben, vermischen und kurz mitdünsten. Noilly Prat zugiessen und 5 Minuten köcheln lassen. In ein hohes Gefäss geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und in die Pfanne zurückgeben.

Sauerrahm zugeben und vermischen. Mit Cognac und Tabasco würzen und mit Salz abschmecken.

Kalbshals aus dem Ofen nehmen und auspacken. Zwiebel und Knoblauch abstreifen. Kalbshals tranchieren und anrichten. Mit etwas Schmorfond beträufeln, mit der Sauce nappieren und mit Kapern garnieren.





HOTEL

0,3
0,2
0 1