Kalbsvoressen mit Noilly Prat, Speck und Peperoni

Das Voressen hat mein Metzger aus der Unterspälte des Kalbsstotzens geschnitten, aus dem Muskelstrang, der sich gleich über der Haxe anschliesst. "Ein perfektes Schmorstück", meinte er dazu. Er hatte (fast) recht. Es muss aber lange geschmort werden. Das Voressen sollte derweil immer nur leicht köcheln, das gut 2 Stunden lang.

Das feine Kalbfleisch sollte nicht überwürzt werden. Ich habe es mit Paprika, etwas Pfeffer und Noilly Prat vorab 2 Stunden mariniert. Noilly Prat ist ein gänzlich trockener Wermuth mit feinem Aroma, zum Trinken nichts besonderes, aber als Saucenveredler ist er eine sehr gute Wahl.

Das fettarme Kalbfleisch vom Stotzen wird beim Schmoren leicht etwas trocken. Daher ist es wichtig, dass das Fleisch bei möglichst tiefer Temperatur (es darf nur leicht köcheln) langsam geschmort wird. Für ein richtig saftiges Voressen sind die fett- oder bindegewebereicheren Stücke von der Brust oder von der Haxe besser geeignet.

Zutaten (3 Portionen)

600g	Kalbfleisch vom Stotzen
100g	Kochspeck
1/2	Peperoni
1	kleinere Zwiebel
1dl	Noilly Prat
1Tl	Paprika süss
1/4Tl	Piment d'Espelette (oder Chili)
2	Lorbeerblätter
2dl	Hühnerbouillon
1dl	Vollrahm
1El	Mehl
	Salz, Pfeffer
	Bratbutter

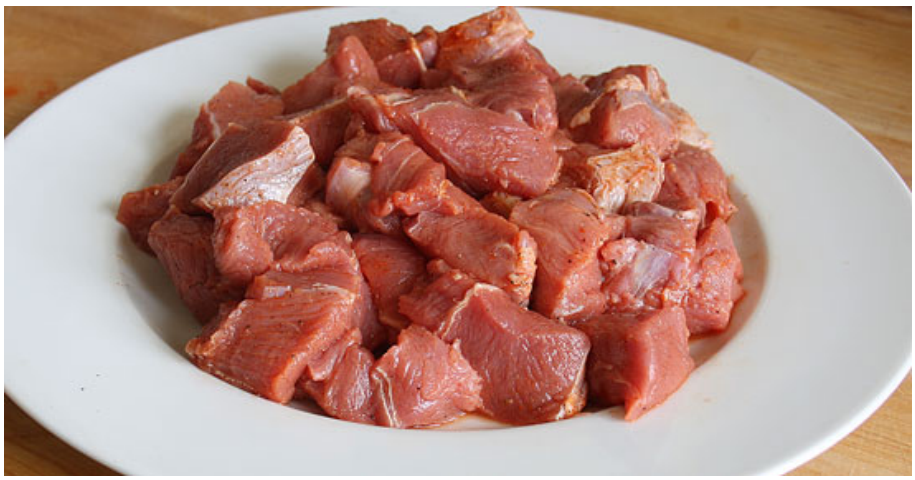
Zubereitung

Kalbfleischwürfel mit Paprika, wenig Pfeffer und 1/2dl Noilly Prat 2 Stunden marinieren.

Mit Mehl bestäuben, vermischen und in Bratbutter portionenweise anbraten. Damit die Fleischstücke keinen Saft ziehen, sollten sie locker in der Pfanne liegen und 2-3 Minuten ohne zu bewegen bräteln. Mit einer Gabel oder Bratschaufel wenden und nochmals ca. 2 Minuten braten. Fleisch in den Schmortopf geben.

Gehackte Zwiebel, kleingewürfelter Speck und die in Streifchen geschnittene Peperoni andünsten. Nach ca. 4 Minuten mit 1/2dl Noilly Prat ablöschen, kurz köcheln lassen und zum Fleisch geben. Mit ca. 2dl Bouillon auffüllen, das Fleisch sollte grad so knapp bedeckt sein. Lorbeerblätter und gehackte Knoblauchzehe zugeben.

Ca. 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Um den Sud etwas stärker zu reduzieren, kann der Deckel nach Halbzeit abgenommen werden. Zum Schluss Vollrahm unterrühren und eventuell mit Pfeffer abschmecken.



Kalbsvoressen mit Noilly Prat, Paprika und Pfeffer marinieren