



Glasierte Kalbsbrust mit Zwiebeljus

Zum Glasieren ist vor allem helles Fleisch geeignet. Es wird nach dem Schmoren bei erhöhter Temperatur mehrmals mit hellem Schmorfond übergossen, oder wie nach diesem Rezept mit einer Mischung aus Honig und Butter mehrmals bepinselt. Das gibt ihm einen schönen Glanz und durch den Honig ein feines, knuspriges Krüstchen. Geschmort habe die Kalbsbrust bei 140° während 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 80°. Zum Glasieren stellte ich den Ofen auf 200° ein und bepinselte die Kalbsbrust 4 mal mit der Honigbutter. Nach 20 Minuten erreichte die Kerntemperatur die gewünschten 85°. Vor dem Glasieren habe ich den Schmorfond abgesehen und dann separat in einem Pfännchen einreduziert.

Zutaten

600g Kalbsbrust
1,5dl Weisswein
1,5dl Hühnerbouillon
1 Zwiebel
20g Tafelbutter
1Tl Honig
1El Mehl
1Tl Rosmarin (gemahlen oder gemörsert)
Salz und Pfeffer
Bratbutter
Küchenschnur

Zubereitung

Kalbsbrust 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Die Innenseite der Kalbsbrust mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, danach zusammenklappen und auf der Aussenseite salzen und pfeffern. Mit Küchenschnur einbinden.

Ringsum bei mittlerer Temperatur in Bratbutter anbraten. Gleichzeitig Bouillon und Weisswein aufkochen.

Kalbrust in ein Schmorgefäss (Gratinform) legen, mit den Bouillon-Weissweingemisch übergiessen, Bratenthermometer einstecken und für 2 Stunden (Kerntemperatur 80°) in den auf 140° vorgeheizten Ofen schieben. Ab und zu mit dem Bratenfond übergiessen.

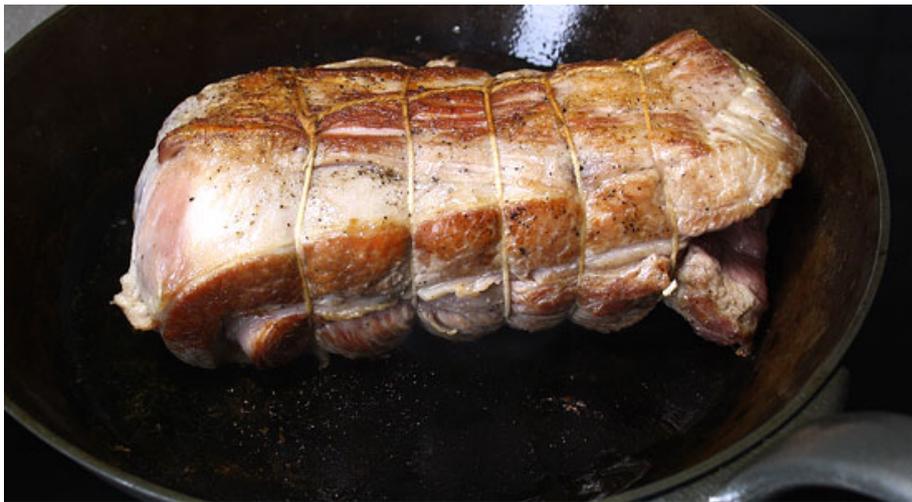
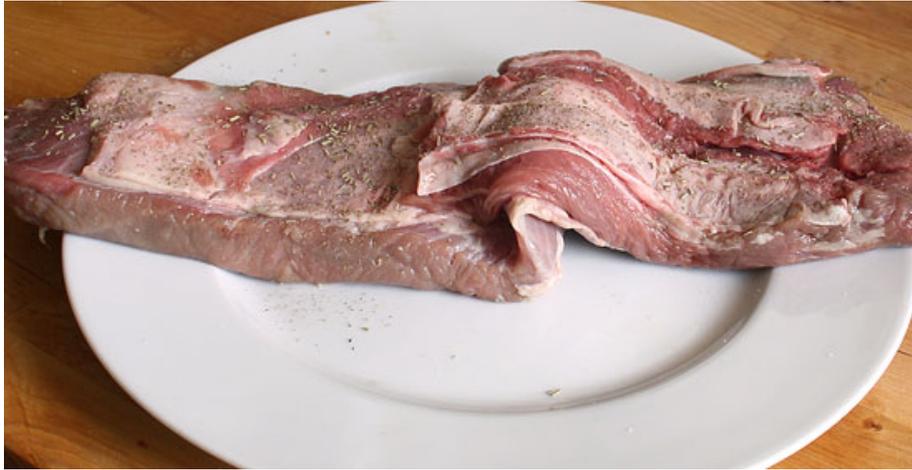
Butter in einem Pfännchen bei tiefer Temperatur schmelzen lassen. Honig zugeben und vermischen.

Ofentemperatur auf 200° erhöhen. Kalbrust aus dem Ofen nehmen, den Schmorfond abgiessen und das Fleisch mit Honigbutter einpinseln (Glasieren). Wieder für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben und ca. alle 5 Minuten erneut einpinseln. Sobald die Kerntemperatur 85° erreicht hat, Ofen ausschalten und die Ofentüre ganz öffnen. Kalbsbrust ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

Während dem Glasieren den Zwiebeljus zubereiten:

Zwiebel halbieren und in ca. 3-4mm dicke Scheiben schneiden. In Bratbutter andünsten bis die Zwiebel glasig wird und eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Mehl zugeben und unter ständigem Rühren rösten bis es ebenfalls bräunlich wird. Schmorfond absieben und dazugiessen. Zwiebeljus gut aufrühren und lebhaft kochen lassen (Einreduzieren). Sobald die Kalbsbrust servierbereit ist, Sauce eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.







Kalbsbrust nach 2 Stunden im Ofen glasieren

