



Kalbsbrust an Zwiebelsauce mit Pappardelle und Lattichwickel

Die Kalbsbrust ist von einem breiten Fettstreifen durchzogen, das macht sie saftig und aromatisch. Ein feines Stück zum Schmoren: Mit Weisswein, Bouillon, reichlich Zwiebeln, Knoblauch und Salbei.

Das Schmoren einer Kalbsbrust ist etwas heikel, denn sie besteht aus zwei unterschiedlichen Muskelsträngen, der obere, gleich unter der Fettschicht gelegene Strang ist deutlich fester als der darunterliegende. Ich hab die Kalbschulter bei 140° im Ofen geschmort, 2 1/4 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 78°. Der untere Muskelstrang war weich und saftig, der obere Strang war zwar auch saftig, doch noch ein bisschen hart. Bei längerer Schmorzeit und höherer Kerntemperatur würde die Kalbsbrust vermutlich einfach trockener. Nächstes Mal werde ich sie bei nur 100° bis 120° Ofentemperatur, dafür länger schmoren. Mal sehen...

Aber sowieso, auch wenns ein bisschen mehr zu beissen gibt: Die Kalbsbrust ist ein feines Stück Fleisch und mit intaktem Kauwerkzeug gut zu bewältigen!

Dazu dicke, breite Nudeln, Pappardelle, und geschmorter Lattich.

Zutaten (3 Portionen)

600g Kalbsbrust
Salz, Schwarzer Pfeffer, Senf

1,5dl Weisswein
2dl Hühnerbouillon
2 mittlere Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
6-8 Salbeiblätter

20g Mehlbutter
0,5dl Vollrahm

Zubereitung

Die oberliegende Fettschicht der Kalbsbrust kreuzweise einschneiden. Ringsum salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Bei Bedarf mit Küchenschnur zu einem "Päckli" zusammenbinden.

Ofen auf 140° vorheizen.

Die Kalbsbrust in der Bratpfanne allseitig scharf anbraten, zuerst auf der Seite mit der Fettschicht. Kalbsbrust in die Schmorform geben. Bratensatz mit Weisswein ablöschen und aufrühren, Bouillon zugeben, aufkochen lassen, Zwiebeln, Knoblauch in groben Stücken und Salbeiblätter zugeben. Nur kurz verrühren und über die Kalbsbrust giessen.

Kalbsbrust in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 78° schmoren, dabei ab und zu mit Saft übergiessen. Bei 140° Ofentemperatur dauerte das 2 1/4 Stunden.

Nach Erreichen der Kerntemperatur Saft in eine Pfanne giessen und aufkochen. Zum Abbinden Mehlbutter zugeben, gut verrühren und mindestens 10 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Zum Schluss Rahm zugeben und verrühren. Die Sauce darf nun nicht mehr kochen. Derzeit ruht die Kalbsbrust im ausgeschalteten Ofen.

<i>Kurz bevor die Kalbsbrust fertig gegart war, mussten die Lattichwickel ebenfalls im Ofen gratiniert werden. Ich hab den Lattich für 10 Minuten bei 140° in den Ofen geschoben, die Kalbsbrust dann herausgenommen und mit Folie abgedeckt und fünf Minuten ruhen lassen. Derweil die Ofentemperatur aufs Maximum gestellt. Die Zeit die ich zum Aufschneiden und Anrichten der Kalbsbrust brauchte, reichte um den Lattichwickeln eine schönes, braunes Krüstchen zu geben.</i>



Marinierte und eingebundene Kalbsbrust



Bereit für den Ofen

