



Kalbsbraten vom Hals im Rosmarinjus geschmort

Der Braten stammt von der oberen Partie des Halses und ist der darunterliegenden Kalbsbrust ganz ähnlich, er ist aber von weniger Fett durchzogen. Wie die Brust wird der Hals vorzugsweise im Ofen geschmort. Kalbfleisch ist von feinem Aroma, darum passen duftige Kräuter, Weisswein und etwas Knoblauch als Würze bessers dazu als ein deftiger Schmorfond mit Tomatenmark und Würzelgemüsen.

Den Kalbshals habe ich bereits gerollt und eingebunden gekauft und ihn 24 Stunden an einer Marinade aus Weisswein, Rosmarin, Salbei, Thymian, Pfeffer und Knoblauch ziehen lassen. Vor dem Anbraten habe ich ihn gesalzen und leicht bemehlt, nach dem Anbraten mit Bouillon, Weisswein, Markbeinen und Rosmarin bei 150° im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 85° geschmort, das dauerte 2 1/2 Stunden. Mit dem Anbraten und Nachziehen lassen müssen etwa 3 1/2 Stunden Zubereitungszeit eingerechnet werden. Die Belohnung ist ein zarter und saftiger Braten(genuss)!

Zutaten (3-4 Portionen)

900g Kalbshals gerollt

Marinade:

1 Knoblauchzehe
4 Zweige frischer Rosmarin
2 Zweige frischer Thymian
5 Blätter frischer Salbei
1/2dl Weisswein
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Braten und Jus:

Rest der Marinade
2 Zweige frischer Rosmarin
1dl Weisswein

1dl Hühnerbouillon
1Tl Mehl
2 Markbeine
1 Kalbsfüessli
Salz
Bratbutter

Zubereitung

Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Stielen abzupfen und zusammen mit dem Salbei nicht zu fein hacken. Knoblauch klein würfeln. Mit Weisswein vermischen und mit Pfeffer würzen. Kalbshals damit einreiben. Das geht gut auf einer Haushaltfolie, mit der man danach den Braten einpacken kann. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Kalbshals 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Marinade abstreifen und auffangen. Die am Fleisch klebenden Kräuterreste können gut mit einer Gemüsebürste entfernt werden. Die Marinade muss auch nicht restlos entfernt werden. Mit Haushaltpapier trocken tupfen, ringsum salzen und leicht mit Mehl bestäuben.

In Bratbutter ringsum, auch auf den Stirnseiten, anbraten. In ein Schmorgeschirr legen.

Ofen auf 150° vorheizen.

Rest der Marinade in die Bratpfanne geben (Temperatur etwas reduzieren). Bouillon und Weisswein zugeben, Bratensatz auflösen und kurz aufkochen. Jus durch ein Sieb über das Fleisch giessen. Rosmarinzweige dazulegen.

Bratpfanne mit Haushaltpapier ausreiben, Markbeine und Füessli mit Bratbutter darin anbraten und zusammen mit dem Bratensaft zum Kalbshals geben.

In den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 85° schmoren. Etwa jede halbe Stunden mit dem Bratenjus übergiessen. Markbeine und Füessli drei, vier mal wenden.

Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, Ofen ausschalten und 2-3 Minuten lüften. Kalbshals im geschlossenen Ofen ca. 20 Minuten nachziehen lassen.

Fleisch anrichten und mit Jus übergiessen.



Gerollter Kalbshals mit den Zutaten für die Marinade





Marinierter Kalbshals mit den Zutaten für den Rosmarinjus





Bereit für den Ofen...



Kalbshals geschmort

