



Kalbshalsbraten im Sauternes geschmort

Der süsse Dessertwein aus dem Bordeaux wird aus überreifen, mit Edelfäule befallenen Trauben gekeltert. Das verleiht ihm ein tiefgründiges, nach Honig und Zitrusfrüchten duftendes Aroma. Dazu entwickelt er feine Röstaromen. Beschreiben kann man diesen Duft nicht wirklich, man muss ihn kosten um seinen komplexen Aromen auf die Spur zu kommen. Es ist schon ein kleiner Luxus, den Kalbshals in diesem edlen Wein einzulegen und zu schmoren, doch damit wird der an sich schon feine Kalbshals zu einer wunderbaren Delikatesse. Damit die besondere Note des Sauternes nicht überdeckt wird, sollten Gewürze nur dezent eingesetzt werden.

Zutaten (2-3 Portionen)

650g	Kalbshals
3,5dl	Sauternes
2	Kalbsfüessli
1	Markbein
1	grosse Zwiebel (für den Fond)
2	Lorbeerblätter
4	Nelken
1	grosses Rüebli
3	kleine Zwiebeln
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kalbshals 5-6 Tage im Sauternes marinieren (Im Kühlschrank). Das geht an besten in einem gut verschlossenen Gefrierbeutel.

Kalbsfond:

Am Tag vor dem Schmoren des Kalbshalses, das Markbein und die Füessli für ca. 3-4 Stunden im kalten Wasser und danach gut abspülen. Zusammen mit der ungeschälten, halbierten Zwiebel, den Lorbeerblättern und den Nelken in kaltem Wasser aufsetzen, Füessli und Markbein sollten vom Wasser ca. 1cm überdeckt sein, aufheizen und ca. 2-3 Stunden leicht köcheln lassen. Auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Marinierter Kalbshals 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Weinmarinade abgiessen und auffangen.

Kalbsfond aus dem Kühlschrank nehmen, Füessli, Markbein, Zwiebel und Gewürze herausnehmen. Gestocktes Fett mit einem Löffel abheben. Zusammen mit der Weinmarinade aufkochen, dabei den Schaum mit einem Sieb abschöpfen. Auf ca. 3dl einkochen lassen.

Kalbshals mit Küchenpapier trockentupfen und ringsum mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 150° vorheizen.

Zwiebel und Rüebli schälen, Rüebli in grobe Stücke schneiden.

Kalbshals in Bratbutter ringsum kräftig anbraten und in ein Schmorgeschirr legen. Bratensatz mit etwas Fond ablöschen und durch ein Sieb zurück zum Fond geben. Den ganzen Fond durch ein Sieb über den Kalbshals giessen, Zwiebel und Rüebli dazugeben. In den Ofen schieben und 2 1/2 Stunden garen. Dabei den Kalbshals öfters mit dem Schmorfond übergiessen. Wers genau nimmt, steckt das Bratenthermometer ein und gart den Kalbshals bis zu einer Kerntemperatur von 85°.





Kalbsknochen wässern



Gelierter Kalbsfond



Gelierter Kalbsfond entfettet, Sauternes-Marinade



Das aufschäumende Eiweiss vom Kalbsfond abschöpfen



