



Pikanter Hohrückenbraten vom Kalb

Der kleine Hohrückenbraten von 400g wird nach kurzem, scharfem Anbraten rund 60 Minuten im Ofen bei 80° auf den Punkt, d.h. bis zu einer Kerntemperatur von 58° gegart. Der Hohrücken vom Kalb ist leicht von Fett durchzogen und wird darum sehr saftig und aromatisch, zudem ist das Fleisch wunderbar zart. Kurz: Das ist Genuss pur!

Ich habe den Braten vorab in einer Marinade mit viel scharfer Paprikaschote aus dem Türkenladen eingelegt. Aber keine Angst, so wirklich scharf wird der Braten dadurch nicht, die Marinade wirkt nur oberflächlich, es bleibt eher eine pikante Note die das saftige Fleisch begleitet. Die Marinade wird ganz am Schluss zum Abschmecken der Sauce verwendet.

Zutaten

400g Kalbshohrücken am Stück
5cl Weisswein
5cl Hühnerbouillon
Salz
Bratbutter

Marinade:

5cl Weisswein
1 scharfe Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
1Tl Senf

Zubereitung

Marinade:

Paprikaschote längs halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in sehr kleine Würfelchen schneiden. Mit dem Weisswein vermischen, Knoblauchzehe dazupressen,

Senf dazumischen und die Marinade ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Kalbshohrücken auf einen mit Haushaltfolie belegten Teller legen. Marinade darübergiessen und auf dem Fleisch verteilen. Hohrücken in die Folie einwickeln und 2 Stunden ziehen lassen.

Fleisch auspacken und die Marinade mit den Fingern abstreifen und auffangen, danach das Fleisch mit Küchenpapier trocknen und ringsum salzen.

Marinade absieben um die Paprikawürfelchen zu entfernen. Ein paar Würfelchen zur Dekoration beiseite stellen.

Ofen auf 80° vorheizen

Hohrücken in Bratbutter ringsum scharf anbraten. Auf einen Teller legen, das Bratenthermometer einstecken und in den Ofen schieben. Garen bis die Kerntemperatur 58° erreicht hat. Das dauert ca. 60 Minuten. Ofen ausschalten und die Ofentüre einen Spalt weit öffnen. 10 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 1-2°.

Derweil Bratensatz mit Weisswein ablöschen, kurz aufkochen und durch ein Sieb in ein kleines Pfännchen abgiessen. Hünerebouillon dazugiessen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Sauce nach Belieben mit der abgeseihten Marinade abschmecken und ein paar wenige Paprikawürfelchen zugeben.



Hohrücken und die Zutaten für die Marinade





