



Kalbsfuss

Zu Scheiben geschnitten sind Kalbsfüsse eine bereichernde Zugabe zu Suppen oder Schmorgerichten. Einen Kalbsfuss am Stück zu schmoren ist mit einigem Aufwand verbunden, es braucht viel Zeit und das Resultat ist mengenmässig recht bescheiden. Der Kalbsfuss besteht nur aus Knochen, Sehnen, Schwarten und Bindegewebe. Beim Schmoren gelieren diese (ausser dem Knochen) und verwandeln sich in eine glibbrige, galertige Masse, die man als Ragout zubereiten könnte, das ist aber nicht jedermans Sache. Füllt man den geschmorten Kalbsfuss in eine Terrine und lagert sie über Nacht im Kühlschrank, so entsteht ein fester, gesalzter Cake, ähnlich einem Presskopf, aber eben viel kompakter. Dünn aufgeschnitten und mit Senf oder einer pikanten Sauce (Peperoni-Dip) angerichtet, gibt das eine urchige und leckere Speise.

Der äusserst geschmackvolle Kalbsfond der dabei entsteht ist der eigentliche Hauptgrund für den ganzen Aufwand. Er ist eine wunderbare Grundlage für Saucen, kaum salzig, dafür mit vollem Geschmack. Nahezu fettfrei ist er auch. Erkalte hat er die Konsistenz einer festen Sülze, weit besser als mit gekauftem Pulver angerührte Sülze.

Zutaten

1	Kalbsfuss ca. 900g
2	Zwiebeln
8	Nelken
4	Lorbeerblätter
10	Wacholderbeeren
1Stk	Sellerieabschnitt ungeschält
4-5	dicke Petersilienstengel
einige	Streifen Lauchgrün
3dl	saurer Most
8dl	Hühnerbouillon

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Zwiebeln mit den Lorbeerblättern und Nelken bestecken. Lauchgrün und Sellerie zu groben Stücken schneiden. Petersilienstengel und Rosmarinzweige zu 2 Bündelchen verschnüren. Alles in den Gusstopf legen, Wacholderbeeren zugeben.

Hühnerbouillon aufkochen.

Kalbsfuss zwischen den Klauenknochen tief einschneiden, Schwarte beidseitig auf der ganzen Länge einschneiden. Kalbsfuss zum Gemüse legen. Saurer Most dazugießen. Die heiße Bouillon über den Kalbsfuss giessen. Er sollte gut zu Hälfte im Saft liegen.

Deckel auf den Schmortopf setzen und in den Ofen schieben. 30 Minuten bei 200° aufheizen. Der massive Schmortopf braucht Zeit um aufzuheizen. Nach 30 Minuten Temperatur auf 140° reduzieren. Weitere 5 Stunden schmoren lassen, dabei den Kalbsfuss zweimal wenden. Zum Schluss sollte die Schwarte von selbst vom Knochen fallen.

Schmortopf aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten auskühlen lassen. Kalbsfuss aus dem Topf nehmen und die Schwarten von den Knochen ablösen. Schwarten in grobe Stücke schneiden und in eine Terrine einfüllen. Etwas vom Sud darüber giessen. Einen Deckel auflegen, der genau auf die Füllung passt (Bei guten Terrinenformen wird ein entsprechender Deckel mitgeliefert). Terrine auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Saft aus dem Schmortopf in eine Schüssel absieben (Das ausgelaugte Gemüse entsorgen). Mit Haushaltfolie abdecken, sobald der Saft ausgekühlt ist, über Nacht im Kühlschrank lagern.

Anrichten:

Terrine mit einem Messer vom Rand der Form ablösen. Terrine auf einen Teller stürzen und zu dünnen Scheiben schneiden. Mit Senf oder einer pikanten kalten Sauce anrichten (siehe Einleitung). Salat dazu anrichten.





Als Arbeitsgerät kommt der schwere Guss-Schmortopf (7,4kg) zum Einsatz, er ist ein guter Wärmespeicher und -verteiler. Der Deckel muss gut schliessen, damit möglichst wenig Dampf entweicht.



Kalbsfuss 1 Stunde geschmort



Kalbsfuss 5 Stunden geschmort



Schwarten abgelöst







Fond vom Kalbsfuss



Kalbssülze