



Kalbsbraten vom Schulterspitz im Speckmantel

Das zarteste Stück von der Kalbsschulter ist der oberste Teil - der Schulterspitz. Er besitzt einen schönen Fettdeckel, sofern er vom Metzger nicht wegpariert wurde. Zumindest ein Teil davon sollte vorhanden sein, das gibt Saft und Aroma (Beim Metzger in der gewünschten Form vorbestellen). Der Schulterspitz ist von einer Sehne durchzogen, diese braucht Zeit um weich zu werden, darum wird der Schulterspitz als Schmorstück empfohlen. Das Garen bei niedriger Temperatur (80°) ist mindestens ebenso empfehlenswert, die Sehne geliert und wird dabei zwar nur knapp weich, aber das Fleisch wird auf diese Weise ausserordentlich zart und saftig.

Eine kleine Marinade mit Olivenöl, Thymian, Senf und ein Speckmäntelchen sorgen für guten Geschmack, wobei der Speck das Kalbfleisch auch vor dem Austrocknen schützt. Dazu zusammen mit Pereroni geschmorte Shiitake-Pilze an einer leichten Rahmsauce mit weissem Portwein. Buonissimo!

Zutaten (2 Portionen)

400g Schulterspitz vom Kalb
8 Tranchen Bratspeck
2El Olivenöl
1Tl Dijon-Senf
1El frischer Thymian (abgefrieselt)
5cl weisser Portwein
Salz und Pfeffer

Sauce:

100g Shiitake-Pilze
100g Peperoni (gelb)
1 keine Zwiebel, ca. 40g
8cl weisser Portwein
1,2dl Hühnerbouillon

Zubereitung

Schulterspitz 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Schulterspitz ringsum salzen und pfeffern. Thymian hacken und mit Olivenöl und Senf vermischen. Schulterspitz damit einpinseln.

Specktranchen auf die Länge des Bratens zuschneiden und leicht überlappend auslegen. Braten darauf legen und in den Speck einrollen. Die Speckstreifen sollten längs auf dem Braten liegen, das geht besser zum Einbinden. Braten mit Küchenschnur einbinden.

Ofen auf 80° vorheizen.

Braten zuerst auf den Stirnseiten in Bratbutter kurz und heiss anbraten, danach ringsum anbraten bis der Speck leichte Röstspuren zeigt.

Braten in ein Ofengeschirr legen, mit Portwein übergießen, Bratenthermometer einstecken und mit Alufolie abdecken. In den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 68-70° garen. Die Sehne ist dann gerade so knapp geliert. Das dauert ca 1 3/4 Stunden.

Stiele von den Shiitake wegschneiden und die Hüte zu knapp 2cm grossen Stücken schneiden. Peperoni zu kurzen schmalen Streifen schneiden. Zwiebel eher grob hacken. Alles zusammen in der gleichen Pfanne wie das Fleisch dünsten bis es deutlich zusammenfällt. Portwein zugießen und bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen. Bouillon zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Kochplatte ausschalten und die Sauce ruhen lassen bis der Braten fast gar ist. Vor dem Anrichten Sauerrahm zugeben und nochmals kräftig aufkochen und mit Pfeffer abschmecken.

Braten aus dem Ofen nehmen mit Saft übergießen, den Rest des Saftes zur Sauce geben. Braten tranchieren und auf heissen Tellern anrichten, Sauce dazugeben. Dazu passen Butternudeln ausgezeichnet.



Schulterstipz mit der typischen, querlaufenden Sehne









