



Kalbshals auf dem Gemüsebett

Der Kalbshals wird in der Regel ausgebeint und schön dressiert angeboten. Der türkische Metzger bot ihn in dicken Tranchen, aber kaum dressiert an: Mit Fett, Bindegewebe und dem Wirbelknochen. Das sieht nicht perfekt aus, eher wie ein grosses, unförmiges Kotelett, es verleiht dem geschmorten Kalbfleisch jedoch viel Geschmack und Saft. Geschmort auf einem Gemüsebett, erhält er zusätzliche, feine Würze und der Fleischsaft würzt zugleich das Gemüse. Fenchel, würziger Peterliwurz und Peperoni passen nebst Rübli und Zwiebel sehr gut zum Kalbfleisch.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Kalbshals mit Knochen (1 Tranche, gut 2cm dick)
60g	Zwiebel
200g	Schmorgemüse (Fenchel, Rübli, Peterliwurz, Peperoni)
15g	Tafelbutter
1dl	Gemüsebouillon
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Lorbeerblatt
5cl	Noilly Prat
5cl	Vollrahm
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
	Bratbutter

Zubereitung

Kalbshals mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit Zitronensaft einpinseln. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Gemüse zu groben Stücken (ca. 1-2cm) schneiden. Zwiebel grob hacken. Zusammen in

der Tafelbutter andünsten. Bouillon und Noilly Prat zugiessen, Rosmarin und Lorbeerblatt zugeben und köcheln lassen bis das Gemüse knapp gar ist (20-25 Minuten). Rahm zugiessen und nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen.

Ofen auf 150° vorheizen.

Kalbshals in Bratbutter beidseitig kurz und kräftig anbraten.

Gemüse in eine Gratinform geben. Kalbshals darauflegen und mit etwas Bratensaft begiessen. In der Mitte des Ofens 50 Minuten schmoren.

Kalbshals tranchieren und auf dem Gemüse anrichten.







