



Kalbsbraten vom Hals mit Dörraprikosenfüllung

Der Kalbshals eignet sich hervorragend zum Schmoren, da er reich an Bindegewebe ist, das beim Schmoren geliert, wodurch er schön saftig wird und dem Fleisch guten Geschmack verleiht. Die Füllung mit getrockneten Aprikosen, mit ihrer leichten Süsse und der feinen Säure, harmoniert zusammen mit Grand Marnier sehr schön mit dem milden Kalbfleisch. Ich habe den Kalbshals, nach kurzem Anbraten in der Pfanne, im Ofen bei 150° mit wenig Sauce bis zu einer Kerntemperatur von 82° gegart und ein paar Minuten nachziehen lassen - noch zarter kann ein Schmorbraten nicht werden!

Der Schmorssaft aus Weisswein, Bouillon und Grand Marnier wird nur leicht eingekocht und wird mit einmontierter Butter zu einer geschmeidigen, leichten Sauce.

Zutaten (3 Portionen)

650g Kalbsbraten vom Hals
1 Füssli
1 Markbein
Salz und Pfeffer
3-4Tl Dijon-Senf

Füllung:

10g Tafelbutter
60g Dörraprikosen
30g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 Handvoll Petersilie
1Tl Thymian getrocknet
5cl Grand Marnier
Salz und Pfeffer

Schmoren/Sauce:

1dl	Weisswein
1dl	Hühnerbouillon
5cl	Grand Marnier
20g	kalte Tafelbutter

Zubereitung

Kalbshals 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Dörraprikosen zu kleinen Würfeln schneiden.

Tafelbutter aufschäumen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Dörraprikosen zugeben, mit Thymian würzen und mit Grand Marnier ablöschen. Grand Marnier langsam einkochen lassen. Füllung auskühlen lassen.

Kalbshals von der Seite her längs entlang der gut sichtbaren Sehne zu gut 3/4 einschneiden (siehe Bild). Auf Wunsch macht das auch ihr Metzger für sie. Kalbshals aufklappen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2Tl Senf einstreichen.

Füllung auf das Fleisch geben, dabei auf der Ober- und Unterseite breite Ränder freilassen. Kalbshals einrollen und mit Küchenschnur einbinden. Dabei zuerst nahe den Enden je eine Windung anbringen, damit ist der Rollbraten schon gut fixiert, danach die Rolle in der Mitte mit 3-4 Windungen einbinden. Braten ringsum salzen, pfeffern und mit wenig Senf einstreichen.

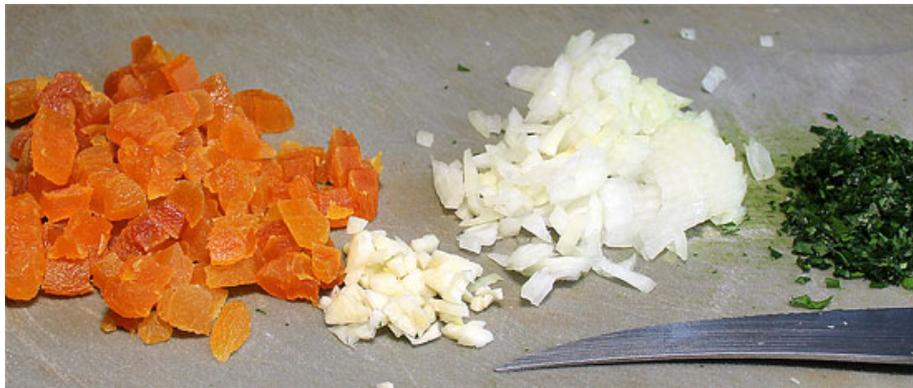
Ofen auf 150° vorheizen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Braten zusammen mit Füessli und Markbein ringsum anbraten. Danach in ein Bratgeschirr legen. Bratensatz mit Weisswein, Bouillon und Grand Marnier ablöschen und kurz aufkochen. Saft durch ein Sieb über den Braten giessen. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 82° garen, dabei ab und zu mit dem Jus übergiessen. Die Garzeit beträgt ca. 1 3/4 Stunden.

Ofen ausschalten und den Jus in ein Pfännchen giessen. Den Braten bei angelegter Ofentüre ca. 10 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 2-3°.

Sauce kurz aufkochen, Kochplatte ausschalten. Sobald die Sauce nicht mehr köchelt, die kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren.

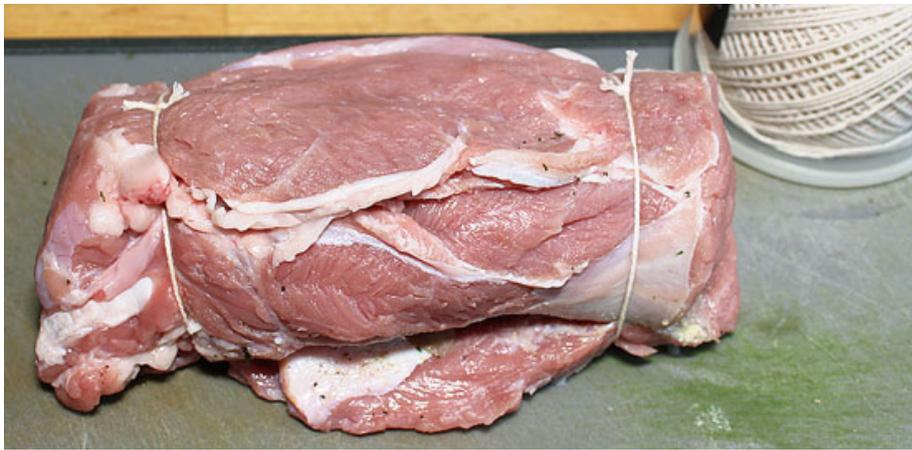
Kalbshals tranchieren, auf heissen Tellern anrichten, mit der Sauce übergiessen und mit ein paar Aprikosenwürfeln bestreuen.

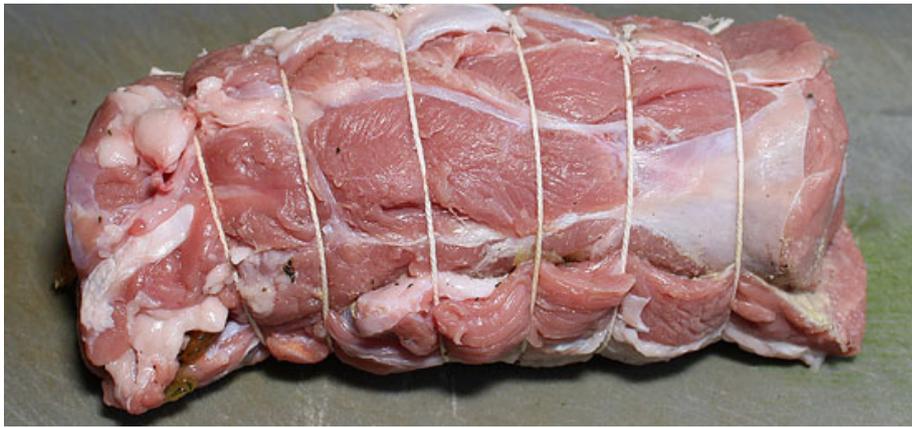




Kalbshals in Richtung der gut sichtbaren Sehne einschneiden









Bratensatz auflösen

