Kalbivoressen mit Dörrpflaumen, Polenta

Dörrpflaumen schmecken nicht nur süß, sondern auch säuerlich, begleitet von leichten Röstaromen. Nicht nur sie prägen dieses Voressen, sondern auch die reichlich hinzugefügten Zwiebeln, die nach dem Andünsten in viel Butter mit Tomatenmark, Paprika, Lorbeer, Knoblauch und Sternanis weich geschmort werden. Die Zwiebeln schmelzen während der langen Garzeit und machen das Voressen schön sämig, geben ihm aber auch eine milde Süsse, ganz ähnlich wie bei einem Gulasch.

Eine kleine Essiggurke passt als Dekoration ausgezeichnet, ebenso eine sämige Polenta, die bestens zu diesem Voressen schmeckt.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Kalbivoressen
100g	Zwiebel
40g	Tafelbutter
1Tl	Tomatenmark
1Tl	Pul biber oder Paprika edelsüß
2	kleine Knoblauchzehen
3dl	Hühnerbouillon
1-2	Sternanis ganz
1-2	Lorbeerblätter
80g	Dörrpflaumen
50g	Sauerrahm
	Mehl, Salz und Pfeffer
2	kleine Essiggurken
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Butter aufschäumen lassen, Zwiebel und

Knoblauch zugeben und 4-5 Minuten sanft dünsten. Eine kleine Fläche freilegen, das Tomatenmark zugeben, kurz mitdünsten und mit den Zwiebeln vermischen. 1 Tl Mehl und Pul biber zugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Bouillon zugießen, Sternanis und Lorbeerblätter zugeben und die Sauce 40 Minuten lebhaft köcheln lassen.

Kalbsvoessen ringsum mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Voessen allseitig nicht zu stark anbraten und zur Zwiebelsauce geben. Zugedeckt 1 3/4 Stunden köcheln lassen.

Dörripflaumen vierteln und zum Voessen geben und eine weitere 1/4 Stunde köcheln lassen. Sauerrahm unterrühren und 2-3 Minuten ziehen lassen.

Voessen anrichten und mit einer fächerförmig eingeschnittenen Essigurke garnieren. Mit Polenta servieren. Nach Belieben Polenta mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Polenta:

100g Maisgries fein
4,5dl Gemüseboullon
20g Butter
30g Parmesan gerieben

Bouillon aufkochen, Maisgriess im Sturz zugeben und 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Sobald die Polenta dickflüssig wird, Temperatur reduzieren. Kochplatte ausschalten, weiterrühren bis die Polenta nicht mehr blubbert. Deckel aufsetzen und 20 Minuten auf der noch heißen Herdplatte nachziehen lassen. Butter in Stücken und den geriebenen Parmesan einrühren. Bis zum Anrichten warmhalten.

Butter aufschäumen lassen