



Kalbsbrustschnitten mit Speckmäntelchen

Die Kalbsbrustschnitten (Tendrons de Veau) gehören für mich zu den besten Schmorstücken die es gibt. Sie sind kräftig mit Fett durchzogen und enthalten reichlich Bindegewebe. Beides macht die Kalbsbrust schön saftig und aromatisch. Ich habe sie mit reichlich Sauce im Ofen bei 140° geschmort. Der Saft reguliert die Temperatur, da er nicht heisser als knapp 100° werden kann und so die Kalbsbrust vor dem Austrocknen schützt.

Zu Kalbfleisch passt eine helle Sauce mit Weisswein, viel Zwiebeln und Rüebl. Die Kalbsbrust habe ich nur mit Salz und Pfeffer, Senf und frischem Rosmarin gewürzt. Und, das gehört in diesem Rezept auch zur Würze: Die gewürzten Schnitten bekamen ein Mäntelchen aus Bratspeck.

Dazu habe ich Safranrisotto serviert, passt wunderbar!

Zutaten

800g Kalbsbrust
150g Bratspeck geschnitten
2 grosse zwiebeln
2 grosse Rüebl
6 Zweige frischer Rosmarin
1dl Weisswein
3dl Hühnerbouillon (mild)
Salz und Pfeffer, Senf
Bratbutter

Zubereitung

Aus der Kalbsbrust ca. 5cm breite Streifen schneiden. Etwas parieren: Aber nur die dicksten Bindegewebeteile wegschneiden. Die meisten Bindegewebeschichten gelieren

beim Schmoren und werden schön weich.

Die Bruststreifen ringsum salzen und pfeffern und mit Senf einreiben.

Die Streifen in der Längsrichtung falten und auf die eine Schnittfläche legen. Mit abgezupften Rosmarinbüschelchen belegen und mit dem Bratspeck umwickeln. Die Schnitte soll nicht vollständig mit Speck bedeckt sein, der Speck hat in diesem Rezept die Rolle eines Gewürzes, das den Geschmack des Kalbfleisches nicht übertönen darf.

Die Kalbsbrustschnitten mit Küchenschnur einbinden.

Die Schnitten anbraten, danach aus der Pfanne nehmen. Grob gehackte Zwiebel und Rübli ca. 3 Minuten anrösten, mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Kalbsbrustschnitten auf die Sauce legen, kurz aufkochen und zugedeckt für 1 1/2 Stunden in den 140° heissen Ofen schieben.

Ofen auf 80° zurückstellen. Kalbsbrustschnitten aus der Sauce nehmen und im Ofen warmstellen. Sauce etwa auf die Hälfte einkochen, Schnitten wieder in die Sauce legen und im Ofen bis zum anrichten warmhalten.





Parieren: Nur das dickste Bindegewebe wegschneiden.





Kalbsbrust mit Speck umwickeln...



... und einbinden





Kalbsbrust geschmort