



Kalbsbäggli in Arneis geschmort

Als Bäggli wird in der hiesigen Metzgersprache auch ein Muskel aus dem Stotzen des Kalbes bezeichnet (auch Eckstück). Hier ist aber der Backenmuskel aus dem Kopf des Kalbes gemeint: Das Kalbskopfbäggli. Es ist ein kleiner, stark beanspruchter, sehr bindegewebereicher Muskel der in aufwändiger Arbeit aus dem Kopffleisch herausgelöst wird. Früher landete das Bäggli meist zusammen mit dem anderen Kopffleisch in der Wurstmasse, oder wurde in klassischen Kalbskopfgerichten mit gekocht, ehe das kleine Stück von Köchen der gehobenen Gastronomie entdeckt wurde.

Es muss schonend und sehr lange geschmort werden: ca. 2 1/2 Stunden. Man wird aber durch ein sehr zartes Stück Fleisch belohnt, das mit seiner Konsistenz ein bisschen an Zungenfleisch erinnert. Gemäss vielen Rezepten wird das Bäggli in einem kräftig gewürzten Rotweinsud mit Rüebli, Sellerie und Tomatenpüree geschmort. Ich habe es anders versucht: Mit Weisswein, ohne Würzelgemüse, nur mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzkräutern. Für die Sauce habe ich den Sud nur abgesiebt, nicht geklärt und auch nicht gebunden: Gehobene Hausmannskost!

Zutaten (2 Portionen)

- 4 Kalbskopfbäggli (à ca. 100-120g)
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Nelken
- 1/3Tl Piment d'Espelette
- 1El Dijon-Senf
- 4dl Weisswein (Arneis)
- 1/2Tl Bouillonextrakt (Huhn)
- Salz und Mehl

Bratbutter

Zubereitung

Kalbsbäggli mit Küchenpapier trockentupfen. Ringsum mit Senf und Salz einreiben, mit etwas Mehl bestäuben und beiseitig in Bratbutter anbraten.

Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Sobald die Bäggli schön angebraten sind, diese etwas beiseite schieben, und auf die Seitenfläche stellen. Zwiebel und Knoblauch grob hacken und auf der freien Fläche anbraten. Nach ca. 3-4 Minuten 2dl Weisswein zugiessen, Rosmarin, Nelken, Lorbeer und Piment zugeben. Sauce etwas verrühren, die Bäggli in die Sauce legen und zugedeckt ca. 2 1/2 Stunden leicht simmern lassen. Etwa alle 30 Minuten wenden. Nach ca. 1 Stunde Bouillonextrakt in die Sauce rühren. Bei Bedarf etwas Weisswein nachgiessen.

Nach 2 Stunden Bäggli aus der Sauce nehmen, von Gewürzstücken befreien. Die Sauce absieben und zurück in die Pfanne geben, eventuell etwas abschmecken, die Bäggli bis zum Anrichten warm halten.





