



Kalbsbraten von der Schulter mit Speckmantel an Kräuterrahmsauce

Ich habe die Kalbsschulter nicht ganz nach der Niedergarmethode zubereitet, sondern zuerst im Ofen bei 140° bis zu einer Kerntemperatur von 60° gebraten. Das dauerte bei diesem eher kleinen Stück ziemlich genau eine Stunde. Danach liess ich sie bei 100° weiterbraten bis zu einer Kerntemperatur von 70°, das dauerte nochmals 45 Minuten. Schliesslich stellt ich die Ofentemperatur auf ca. 70° ein und liess den Braten eine weitere halbe Stunde nachziehen. Also ein Kompromiss zwischen tiefer Gartemperatur und nicht allzulanger Garzeit. Gleich vorab: Der quer durch das Fleisch gehende Sehnenansatz war zwar nicht ganz geliert und hatte noch etwas Biss, aber das Fleisch war saftig und zart, wie ich es von der Kalbsschulter kaum erwartet hätte. Und sie war nach 2 1/4 Stunden servierbereit.

Gewürzt habe ich die Kalbsschulter nur sehr einfach: Mit Salz, Pfeffer und etwas Senf. Und natürlich spendete der Bratspeck, mit dem ich die Schulter eingewickelt habe, am meisten Würze. Die Sauce habe ich auf einfache Art, aber mit reichlich frischen Kräutern, separat zubereit.

Zutaten (2-3 Portionen)

600g Kalbsschulter (mit Fettdeckel)
100g Bratspeck
Senf, Salz und Pfeffer
Bratbutter

Sauce:

1 gutes Bündel mit frischen Kräutern
(Salbei, Rosmarin, Thymian)
1dl Weisswein
2dl Hühnerbouillon
0,5dl Vollrahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kalbsschulter ringsum salzen, pfeffern und mit Senf einstreichen. Mit dem Speck umwickeln und mit Küchenschnur etwas einbinden.

Eingewickelte Kalbsschulter ringsum anbraten, Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und in den auf 140° vorgeheizten Ofen schieben (siehe Einleitung).

Bratensatz mit Weisswein auflösen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Kräuter hacken und zugeben. Bouillon zugeben, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Herdplatte ausschalten und die Sauce ziehen lassen bis der Braten fast fertig ist. Vor dem Anrichten nochmals aufheizen, Vollrahm zugeben und ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

Braten aus dem Ofen nehmen, mit etwas Bratensaft übergießen, damit er schön glänzig wird. Den Rest des Bratensatzes zur Sauce geben.





Gehackte Kräuter im Sud ziehen lassen (noch ohne Rahm)

