

Martina Kömpel
Kalbsbraten Orloff

Mittwoch, 8. November 2017
Rezept für 8 Personen

Dauer: 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Gourmet-Küche

Zutaten:

Braten:

2,5 kg	Kalbsschulter
1	große Zwiebel
2	Karotten
2 Stangen	Staudensellerie
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
3 Stängel	glatte Petersilie
1	Lorbeerblatt
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Olivenöl
3 EL	Butter
500 ml	Weißwein

Soubise:

500 g	Zwiebeln
2 EL	Butter
80 g	Langkornreis
500 ml	Hühnerbrühe
etwas	Salz
etwas	Muskat

Duxelles:

500 g	Champignons
3	Schalotten
2 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
200 g	Sahne oder Crème fraîche

Sauce Mornay:

50 g	Butter
50 g	Mehl
250 ml	Milch
125 ml	Sahne
125 ml	Bratenfond
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
1 Prise	Cayennepfeffer

50 g Gruyère
30 g Sahne, geschlagen

Zubereitung:

Hinweis: Ein wahrhaft königliches Gericht mit russischen Wurzeln

1. Die Kalbsschulter parieren, rollen und mit Küchengarn zu einem Rollbraten binden (dies kann man auch vom Metzger vorbereiten lassen).
2. Zwiebel und Karotten schälen und grob würfeln. Staudensellerie waschen und grob würfeln.
3. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und mit dem Lorbeerblatt mit Küchengarn zu einem Kräuterstrauß binden.
4. Die Kalbsrolle mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. In einem Bräter Olivenöl erhitzen und die Kalbsrolle darin von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, dann aus dem Bräter nehmen.
7. Butter in den Bräter geben und das vorbereitete Gemüse darin andünsten.
8. Das Fleischstück wieder einlegen, mit einem Löffel etwas vom Gemüse im Bräter auf das Fleisch geben, Kräuterstrauß einlegen und Wein und etwa halb so viel Wasser wie Wein angießen. Zugedeckt den Bräter in den Ofen geben und den Braten ca. 75 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 64-66 Grad garen.
9. In der Zwischenzeit für die Soubise (Zwiebelmasse) die Zwiebeln schälen und fein schneiden.
10. In einem Topf Butter erhitzen, den Reis darin glasig andünsten. Die Zwiebeln zugeben und mit Hühnerbrühe aufgießen. Mit Salz und Muskat würzen und kurz aufkochen. Dann bei kleiner Hitze das Ganze ca. 1 Stunde lang sehr weich kochen lassen.
11. In der Zwischenzeit für die Duxelles (Pilzmasse) die Champignons putzen und sehr fein schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls sehr fein schneiden.
12. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Schalotten mit darin anschwitzen, die Pilze zugeben und dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne angießen und weiter dünsten, bis es eindickt, dann abkühlen lassen.
13. Anschließend Soubise mit dem Mixer oder Pürierstab sämig pürieren.
14. Den gegarten Braten aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
15. Den entstandenen Bratenfond durch ein Sieb abgießen und beiseite stellen.
16. Soubise und Duxelles zu einer dicken Creme vermischen.
17. Für die Sauce Mornay Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl unterrühren, dann die Milch angießen und mit dem Schneebesen alles gut verrühren. Sahne und die gleiche Menge vom beiseite gestellten Bratenfond unterrühren und alles ca. 4 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder gut umrühren.
18. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Den Käse fein reiben. Topf vom Herd nehmen und den Käse in der warmen Sauce schmelzen. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.
19. Vom Kalbsbraten das Küchengarn lösen, den Braten in Scheiben aufschneiden. Auf die einzelnen Scheiben etwas Duxelles-Soubise-Creme streichen, die Scheiben wieder zum Braten zusammensetzen und in eine feuerfeste Form setzen. Dann den Braten mit der Sauce Mornay bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen alles nochmals ca. 30 Minuten braten.
20. Zum Kalbsbraten Orloff passen Petersilienkartoffeln, Karotten- oder Erbsengemüse.

Pro Portion: 675 kcal / 2822 kJ
17 g Kohlenhydrate, 72 g Eiweiß, 35 g Fett