

Eingemachtes Kalbfleisch nach Omas Rezept

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: mittel
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutatenliste für die Rahmspätzle:

- 1,2 kg Kalbsschulter
- 1 EL Puderzucker
- 200 ml Weißwein
- 100 ml Wermut
- 1 l Kalbsfond
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 2 Wachholderbeeren
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1/2 TL Pimentkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 4 Eigelb
- 100 g Crème fraîche
- 40 g Butter (kalt)
- 5 cl Wermut
- 1 Msp Vanillemark
- Abrieb von 1/4 Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Kalbsschulter in zirka fünf Zentimeter große Stücke schneiden.

Tipp: Kaufen Sie das Fleisch beim Metzger Ihres Vertrauens schon pariert, also von Sehnen und Silberhäutchen befreit. Das Schulterstück eignet sich gut zum Schmoren und wird besonders weich.

Drei Liter Wasser zum Kochen bringen, die Fleischstücke für zirka fünf Minuten darin kochen, dann aus dem Kochwasser nehmen.

Tipp: Das Kochwasser ist keine Fleischbrühe, vor allem wenn sich etwas Schaum darauf gebildet hat. Also nicht weiterverwenden!

Anschließend den Puderzucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit dem Wein und dem Wermut ablöschen und auf die Hälfte reduzieren, also langsam einkochen. Dann mit dem Fond auffüllen. Die Lorbeerblätter, die Nelken, den Wacholder, den Pfeffer, den Piment und den Knoblauch in ein Teesieb geben und gemeinsam mit den halbierten (nicht geschälten) Zwiebeln zu dem Fond geben und für zirka fünf Minuten ziehen lassen. Das Ganze einmal aufkochen lassen. Danach das Fleisch zugeben und ohne Deckel zirka eine Stunde leicht simmern lassen.

Tipp: Wenn Sie das Fleisch nur leicht köcheln lassen, bleibt es schön saftig und zart.

Im Anschluss das weiche Fleisch durch ein Sieb herausfiltern oder mit einem großen Löffel herausholen. Den Sud auffangen und nochmals um die Hälfte einkochen. Jetzt die Sahne zugeben. Nun die Eigelbe mit der Crème fraîche gut vermischen. Die Soße nicht mehr kochen und die Eigelb-Masse untermischen.

Tipp: Das Eiklar nicht wegwerfen! Sie können es zu Eischnee aufschlagen und für das Backen von Baiser-Schäumchen verwenden.

Durch kurzes und leichtes Simmern etwas binden lassen, im Anschluss die kalte Butter mit einem Mixstab einarbeiten. Mit dem Wermut, der Vanille, dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Fleischstücke wieder hinzugeben, kurz erwärmen und auf warmen Tellern anrichten.

Das eingemachte Kalbfleisch mit fein geschnittener Petersilie bestreuen, dazu Spätzle oder Bandnudeln und mit einem grünen Salat servieren.

Tipp: Während der Spargelsaison können Sie noch Spitzen von weißem und grünem Spargel dazugeben, das ist dann die "Deluxe"-Variante!