

Rezept der Woche

Hell eingemachtes Kalbfleisch

Zutaten:

1,2 kg Kalbfleisch (aus der Schulter, küchenfertig)	1 Knoblauchzehe (geschält und halbiert)
1 Zwiebel	1 Scheibe Ingwer
1 Lorbeerblatt	1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
2 Gewürznelken	3 Petersilienstiele
1 – 2 TL Puderzucker	1 Estragonzweig
100 ml trockener Weißwein	Cayennepfeffer
1 l Gemüsebrühe	Salz
½ TL schwarze Pfefferkörner	1 Spritzer Zitronensaft
120 g Sahne	10 – 20 g kalte Butter
1 – 2 TL Speisestärke	1 EL frische Kräuterblätter (z. B. Petersilie, wenig Estragon, Kerbel)

1. Das Kalbfleisch in 1½ bis 2 cm große Stücke schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Die Fleischstücke im siedenden Wasser 3 bis 4 Minuten garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken darauf feststecken.
2. In einem Topf den Puderzucker hell karamellisieren lassen, mit dem Weißwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln. Den Deckel so auflegen, dass ein Spalt offen bleibt. Das Fleisch bei milder Hitze 1 Stunde mehr ziehen als köcheln lassen.
3. Die Brühe durch ein Sieb in einen Topf gießen und das Kalbfleisch beiseite stellen. Die Brühe um ein Drittel einköcheln lassen und die Sahne unterrühren. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Brühe rühren und knapp unter dem Siedepunkt 2 Minuten ziehen lassen.
4. Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale, Petersilie und Estragon einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und wieder entfernen. Die Sauce mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die Butter mit dem Stabmixer unterrühren und das Kalbfleisch in der Sauce erhitzen. Zum Anrichten mit den frischen Kräutern bestreuen.

Guten Appetit wünscht Ihnen

SCHUSTER
Die Metzgerei

87487 Ermengerst • Telefon 0 83 70 / 300