

Kalb-Krone mit Sauce béarnaise und Rosenkohl

Für 6 Personen

1 kg Kalbsrücken mit Knochen	Salz, Pfeffer	6 Schalotten
2 EL Butterschmalz	1/4 l Fleischbrühe	1/8 l Weißwein

Für den Rosenkohl:

1 kg Rosenkohl	2 EL Butter	1 TL Zucker
200 ml Kalbsfond	Salz, Pfeffer	

Für die Sauce béarnaise:

1 Schalotte	1/2 Bund Estragon	6 zerstoßene Pfefferkörner
1 TL Essig	1 EL Weißwein	4 Eigelb
250 g Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Knochen des Fleischstücks sauber frei schaben, Fleisch salzen und pfeffern. Die Schalotten schälen und grob würfeln. Butterschmalz in einem backofengeeigneten Topf erhitzen. Die Schalotten zusammen mit dem Kalbsrücken von allen Seiten sanft anbraten. Mit Brühe und Weißwein ablöschen, aber nur so, dass höchstens ein halber Zentimeter Flüssigkeit den Topfboden bedeckt. Dann im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Sollte das Bratgut ansetzen, mit etwas Brühe den Bratensatz wieder lösen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, auf einen heißen Teller geben, mit Alufolie abdecken und mindestens 10 Minuten warm stellen. Den Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 5-8 Minuten blanchieren, abgießen und kalt abschrecken. Dann Butter und Zucker in einen Topf geben und kurz anschwitzen, den Rosenkohl zugeben, gut vermengen und den Kalbsfond angießen. So lange im offenen Topf garen, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Dann mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Schalotte schälen und fein hacken. Estragon waschen, trockenschütteln und bis auf zwei Zweige fein hacken. Die Estragonzweige mit den zerstoßenen Pfefferkörnern, Essig und Weißwein in einem Töpfchen kurz aufkochen. Dies ist die Reduktion für die Soße-Bearnaise. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Eigelb in einen Schlagkessel geben, die Reduktion durch ein Sieb passieren und dazugeben. Über dem heißen Wasserbad mit einem feindrahtigen Schneebesen aufschlagen bis alles dickflüssig ist. Den Schlagkessel vom Topf nehmen, immeriterrühren, damit sich die Topfwände etwas abkühlen. In einem dünnen Faden die Butter hineinträufeln. Mit Salz abschmecken und noch gehackten Estragon einstreuen. Das Fleisch tranchieren, aber nicht ganz durchschneiden, so dass die Fleischstücke unten noch zusammenhängen und oben die Knochen rausschauen. Alles kreisförmig zusammen biegen und die Knochen am jeweiligen Ende zusammenbinden, so dass es wie eine Krone aussieht. Auf einer Platte anrichten, in die Mitte das Gemüse geben. Die Soße extra dazu reichen. Das Fleisch am Tisch tranchieren. Dazu passt Kartoffelgratin.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Dezember 2009