

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Geschmorte Kalbsbäggli mit Teigwaren

für 4 Personen

Hauptspeise von Marilen Muff

Geschmorte Kalbsbäggli

- 800 g Kalbsbäggli
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Erdnussöl
- Mirepoix: 100 g Knollensellerie, 1 grosses Rüebli, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, alles grob geschnitten, ohne zu schälen, da das Aroma intensiver und die Farbe schöner wird
- 50 g Lauch, grob geschnitten
- 2 Tomaten in Würfel geschnitten
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 dl Kalbsfond
- 5 dl Rotwein
- 1 Zweig Salbei, 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 1 Lorbeerblatt, 4-6 Pfefferkörner zerdrückt, 2-3 Wacholderbeeren, 1-2 Nelken

Den Backofen auf 80°C oder 180°C vorheizen.

Kalbsbäggli mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

In einem Bratentopf das Erdnussöl und das Kalbsbäggli zügig anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Das Öl mit Haushaltpapier aufsaugen.

Mirepoix zum Bratensatz geben und gut anrösten.

Tomaten dazugeben, etwas weiterrösten und dann das Tomatenpüree dazugeben. Gut rühren, darf nicht anbraten!

Mit Rotwein und dem Kalbsfond ablöschen, aufkochen und leicht einköcheln lassen.

Kalbsbäggli, Kräuter und Lauch dazugeben. Alles nochmals aufkochen. Den Bratentopf in den Backofen stellen.

Bei 80°C 7 Std. oder bei 180°C 1½ bis 2 Std. im Ofen schmoren. Bei Niedrigtemperatur gegart bleibt das Fleisch schön weich. Bei höherer Temperatur gegart spielt die Grösse des Fleischstücks und deren Garzeit eine wichtige Rolle - das Fleisch kann bei zu langem Garen trocken und hart werden.

Kalbsbäggli aus dem Bratentopf nehmen und im 80°C warmen Backofen warm stellen oder in Alufolie einpacken und das Fleisch kurz ruhen lassen.

Sauce durch ein Sieb passieren und in einer Pfanne reduzieren, bis sie leicht bindet. Kalte Butter dazugeben. Achtung, jetzt nicht mehr aufkochen! Sonst bindet sie nicht.

Nach Belieben Bäggli im Ofen bei Grillfunktion glasieren: Immer wieder mit der reduzierten Sauce, der man 1-2 EL Honig beigibt, bepinseln.

Anrichten

Das Kalbsbäggli mit einem scharfen Messer tranchieren. Mit der Sauce einen Saucenspiegel auf die vorgewärmten Teller bilden und das Fleisch darauf anrichten.

Teigwaren nach Wahl al dente kochen und dazu servieren.