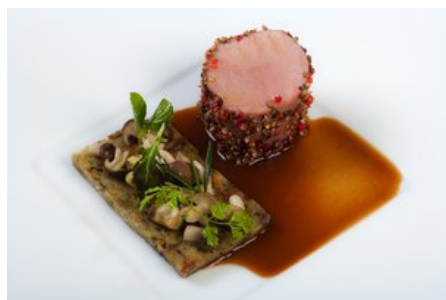




Benötigte Zutaten

Kalbsrücken

1 kg Kalbsrücken am Knochen (ohne Grat)

Premium Teebutter zum Braten

Fleischgewürz (Johanna Maier)

Rosmarinjus

1 kg Kalbsknochen und Parüren

Öl zum Anbraten

2 Stück Zwiebeln

3 Stück Karotten

1 Stück Staudensellerie

500 ml Rotwein

500 ml Portwein

Rosmarin

2 l Rindssuppe (ersatzweise Wasser)

100 g Premium Teebutter

Kalbsrücken

Der Kalbsrücken aus dem Backofen ist ein elegantes Gericht für besondere Anlässe, bei dem das zarte Fleisch langsam bei niedriger Temperatur gegart und mit einem intensiven Rosmarinjus (von Didi Maier) serviert wird. Das Kalbsrücken Rezept setzt auf schonendes Garen bei 90 °C, bis eine Kerntemperatur von etwa 58 °C erreicht ist. So bleibt der Kalbsrücken saftig und zart rosa. In Kombination mit aromatischer Sauce und klassischen Beilagen entsteht ein Kalbsrücken Gourmet Rezept, das sich gut vorbereiten lässt und am Teller wie im Restaurant wirkt.

Anleitung

Kalbsrücken:

1. Den Kalbsrücken mit Fleischgewürz würzen und in einer Pfanne mit heißer Butter gut anbraten.
2. Anschließend das Fleisch auf einen Rost legen und mit Bratenthermometer versehen um die Kerntemperatur zu messen.
3. Im 90°C heißen Ofen so lange garen bis die Kerntemperatur von 58°C erreicht ist.
4. Fleisch aus dem Ofen nehmen, 5 Min. rasten lassen und anschließend mit heißer Butter in einer Pfanne überziehen und servieren.

Rosmarinjus:

5. Klein geschnittene Knochen und Parüren goldgelb in Öl anbraten.
6. Gemüse klein schneiden und ebenfalls anbraten.
7. Das Tomatenmark dazugeben und mitrösten lassen.
8. Zu den Fleischabschnitten geben.
9. Mit dem Alkohol und der Suppe aufgießen und ca. 2 Stunden einreduzieren

lassen.

10. Danach passieren und erneut einreduzieren lassen.

11. Zum Schluss mit Butter binden.

Welche Beilagen passen zu Kalbsrücken?

Als Beilage empfehlen wir **Semmelpilzknödel**. Zu Kalbsrücken harmonieren aber auch cremige Erdäpfelbeilagen wie Erdäpfelgratin, Püree oder feine Bandnudeln besonders gut; als Gemüse eignen sich glasierte Karotten, grüne Bohnen, Ofengemüse oder ein leichter Blattsalat mit Vinaigrette.

Salzburger Köche
Salzburger Köche