

Kalbshohrücken an Eschalottenjus

Rezept vom Restaurant Pulcinella, Weinfielden

Zutaten:

(Rezept für 4 Personen)

800 g	Kalbshohrücken
2 kl.	Eschalotten
1 kl.	Karotte
50 g	Sellerie
5 dl	Rotwein
50 g	Butter
3 EL	Erdnussöl
wenig	schwarzer Pfeffer
wenig	Salz
etwas	Rosmarin
1 KL	Holundergelée



Zubereitung: Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit Erdnussöl anbraten, danach das Fleisch aus der Bratpfanne nehmen und in einen Bräter geben. Das Ganze in vorgeheizten Backofen bei 100°C für 45 Minuten garen lassen. Danach 15 Minuten auf 120°C fertig garen. Bratpfanne von Öl und Bratresten säubern, 30g Butter, Karotten, Sellerie, Rosmarin und Salbei beigeben, kurz anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Alles ca. 10 Minuten einköcheln lassen, dann abpassieren und Saud auf ca. einen Drittel der Flüssigkeit einreduzieren lassen.

In separater Pfanne: 20 g Butter erhitzen, feingehackte Eschalotten anschwitzen lassen, zum reduzierten Weinjus geben und mit Holundergelée abschmecken. Fleisch in Tranchen schneiden und mit dem Eschalottenjus napieren. fein schneiden