

Martina & Moritz | Kalbsschmorbraten in Weißwein mit gedämpften Kräuter-Knöpfele

Zutaten für 4 Personen

Für den Braten:

- 1,2 kg Kalbsschulter
- 1 Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 3 – 4 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1 Stange Lauch
- 2 Stängel Bleichsellerie
- 2 Tomaten
- eventuell 2 – 3 kleine Chilischoten
- 3 Thymianzweige (zum Sträußchen gebunden)
- ½ Liter Weißwein
- Salz
- Pfeffer

Für die Soße:

- Fond aus dem Schmortopf
- 1 Schuss Worcestershiresoße
- 1 Prise Zucker
- Salz

Für die Knöpfele:

- 1 Tasse gehackte Kräuter, z.B. Schnittlauch, Kerbel
- 3 Semmeln vom Vortag (ca. 180 – 200 g)
- ca. 1/8 Liter Milch
- 50 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 – 3 Stiele glatte Petersilie
- 2 EL Crème fraîche
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- Muskat oder Macis
- Salz
- Pfeffer
- ½ Zitrone

- eventuell 1 Prise Cayenne
- eventuell Semmelbrösel

Zubereitung:

Das Fleisch salzen und pfeffern. Mit abgeriebener Zitronenschale, dem Saft 1/2 Zitrone und einem Löffel Olivenöl einreiben. Dann in einem Bräter im heißen Öl kräftig anbraten. Das Fleisch soll rundum gebräunt sein. Herausnehmen und beiseitestellen.

Das in der Zwischenzeit geputzte und höchstens zentimetergroß gewürfelte Würzgemüse, fein gehackte Zwiebel, Knoblauch und nach Geschmack Chili in den Bräter streuen und gründlich anrösten. Das Fleisch darauf betten und mit Pfeffer würzen. Die Tomaten nur halbieren, den grünen Stielansatz herausschneiden und in den Topf legen, ebenso die Thymianzweige.

Den Wein angießen, alles noch einmal erhitzen und den Topf zugedeckt in den auf 110 °C (Heißluft) vorgeheizten Ofen stellen. Nach 2 Stunden ist das Fleisch butterzart. Die Tomatenhaut, die nur noch lose aufsitzt, abzupfen. Thymianzweige wegwerfen.

In der Zwischenzeit für die Knöpfe die Semmeln zunächst in dünne Scheiben, dann in Würfel schneiden. Mit heißer Milch beträufelt 1/2 Stunde einweichen.

Speck fein würfeln, in einer Pfanne ausbraten, dabei die Butter hinzufügen. Die Zwiebel fein würfeln, mit dem gehackten Knoblauch hinzugeben und weich dünsten. Mit Pfeffer, Muskat und abgeriebener Zitronenschale würzen. Ganz zum Schluss die fein gehackte Petersilie untermischen, damit sie nur eben zusammenfällt. Mit dem eingeweichten Brot gut vermischen und zugedeckt 1/2 Stunde ziehen lassen.

Crème fraîche, Eier, Mehl und Kräuter untermischen. Die Masse sehr kräftig mit Salz, Pfeffer und nach Belieben auch mit Cayenne abschmecken Die Masse nochmals 1/2 Stunde durchziehen lassen. Sollte sie noch zu weich sein 1 – 2 Löffel Semmelbrösel unterrühren.

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen und in der feuchten Handfläche glatt formen. Auf einem Sieb über Wasserdampf etwa 15 Minuten garen. Oder im chinesischen Dämpfkorb bzw. einem Gemüsesieb, das man eventuell etwas einfettet, damit die Knöpfe nicht ankleben.

Unbedingt einen Probeknopf garen. Falls er nicht zusammenhält, noch einen Löffel Mehl untermischen. Die Knöpfe müssen luftig aufgehen. Sie sind gar, wenn sie auf Fingerdruck leicht federnd nachgeben.

Für die Schmorbratensoße den Fond aus dem Schmortopf glatt mixen. Mit Zucker, Salz und Worcestershiresoße abschmecken.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Knöpfe danebenbetten und die Soße getrennt dazu servieren.

Tipp:

Ein solcher Schmorbraten muss eine gewisse Größe haben – auch auf die Gefahr hin, dass nicht alles aufgegessen wird. Wir machen daraus „Vitello tomato“ – Kalb mit Tomate. Der Kalbsbraten wird auf der Aufschnittmaschine dünn aufgeschnitten, auf Tellern drapiert und mit einer Soße großzügig bekleckst, die rasch aus einem Soßenrest, etwas Brühe und Olivenöl sowie 1 gehäuteten Tomate aufgemixt wurde. Am Ende geröstete Pinienkerne darüber streuen, sowie gehacktes Basilikum oder Petersilie und ein paar Tomatenwürfelchen für die Farbe.

Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 17.06.2017

Episode: Unsere Lieblingsrezepte