

Kalbsnuss an Sauternes-Sauce
(Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

1.2 kg runde Kalbsnuss
2 Stück Lauch
2 Rüebli
1 Stück Sellerie (klein)
1 kleine Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
6 schwarze Pfefferkörner
2-3 Zweige Petersilie
1.5 dl Sauternes
5 dl Gewürztraminer
0/3 TL Salz

Sauce:

3 dl Fleischsud
2 dl Sauternes
2 dl Doppelrahm
Salz
Pfeffer

Gemüse:

500 g Blumenkohl
4 kleine Rüebli
4 kleine Zucchetti

Zubereitung:

Der Sud:

Lauch, Rüebli und Sellerie rüsten und in Stücke schneiden.
Zwiebel schälen, halbieren und mit Lorbeerblatt und Nelke bestecken
Pfefferkörner grob zerdrücken
Alle die Zutaten mit den Petersilienzweigen, dem Sauternes (1.5 dl) und dem Weisswein (5 dl) sowie dem Salz in eine mittelgrosse Pfanne geben, aufkochen und auf kleinem Feuer 10 min. kochen lassen

Das Fleisch:

Kalbsnuss in den Sud legen, zugedeckt ca. 20 min ganz leise kochen lassen.
Backofen auf 80° vorheizen und ein Platte mitwärmen
Kalbsnuss aus dem Sud nehmen, auf die vorgewärmte Platte legen und im 80° heissen Ofen 1-1.75 Std. nachgaren lassen.

Die Sauce:

Für die Sauce den Sud durch ein Sieb abgiessen und 3 dl abmessen mit dem Sauternes (2 dl) auf grossem Feuer auf 1.5 dl einkochen lassen
Doppelrahm beifügen und die Sauce solange reduzieren bis sie leicht sämig bindet, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Das Gemüse:

Während die Sauce einkocht die Gemüse zubereiten.

Blumenkohl rüsten und in kleine Röschen teilen, Rüebli schälen und in Stängelchen schneiden.

Stielansatz der Zucchetti entfernen und ebenfalls in Stängelchen schneiden in Salzwasser zuerst die Rüebli 5 min. vorkochen, dann Zucchetti und Blumenkohl beifügen, danach das Gemüse knapp weichkochen (4-5 min.)

Anrichten:

Kalbsnuss in Scheiben schneiden, anrichten mit dem Gemüse garnieren und dieses mit Sauternes-Sauce überziehen