Rezept

Im Ganzen gegrillter Kalbsrücken mit Portweinjus, sautierten Pfifferlinge und Polentaschnitten

Ein Rezept von Im Ganzen gegrillter Kalbsrücken mit Portweinjus, sautierten Pfifferlinge und Polentaschnitten, am 09.06.2025

Zutaten

Für die Portweinjus:

- **600 g** Kalbsknochen
- **1** Knollensellerie
- **1** Schalotte
- Senfkörner
- Wachholderbeeren
- Salz
- **1 EL** Tomatenmark
- **500 ml** Portwein (rot)
- **1** Karotte
- **1 Stange** Lauch
- Pfefferkörner
- Lorbeerblätter
- Piment
- Knoblauch
- **1 EL** braunen Rohrzucker
- **500 ml** Rotwein

Für die Polenta:

- **500 ml** Milch
- Salz
- Muskatnuss
- **100 g** geriebener Parmesan
- **30 g** Butter
- Pfeffer
- **125 g** Grieß

Für den Kalbsrücken:

- **600 g** Kalbsrücken (im Ganzen)
- Salz
- Rosmarin
- Knoblauch
- Olivenöl zum Einreiben
- Pfeffer
- Thymian
- Butter

Für die Pfifferlinge:

- **1 kg** Pfifferlinge
- **1 Bund** Petersilie
- Salz
- Butter
- **1** Schalotte
- Olivenöl
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

Für die Portweinjus:

1. Kalbsknochen in einem Topf rösten. Währenddessen Karotten, Sellerie, Lauch und Schalotte grob würfeln.

2. Karotte, Sellerie und Schalotten zu den Knochen geben und mit anrösten (bis sie eine gut dunkele Farbe haben), anschließend den Lauch dazu geben (nicht zu dunkel werden lassen sonst wir er bitter).

3. Gewürze (nach Bedarf), 1 EL Tomatenmark und 1 EL braunen Rohrzucker zugeben und mit anrösten. Das Ganze immer wieder (nach und nach) mit Rotwein und roten Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Letztendlich mit Wasser aufgießen und schön langsam köcheln. Nach ca. 3 Stunden abpassieren.

4. Anschließend den Sud wieder aufstellen und reduzieren lassen, bis der gewünschte Geschmack und die Konsistenz erreicht sind. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta:

5. Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen.

6. Grieß einrühren, ca. 20 Minuten ununterbrochen weiterrühren bis die Polenta gar ist, anschließend den Parmesan unterrühren.

7. Die Polenta etwa 2 cm dick auf ein Blech mit Backpapier verstreichen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen kann man die Polenta in die gewünschte Form ausstechen oder schneiden.

Für den Kalbsrücken:

8. Den Kalbsrücken abziehen (von Sehnen und Fett befreien). Dann der Länge nach halbieren und mit einen Küchengarn in Form binden. Das Fleisch mit Olivenöl einreiben und mit Salz, Pfeffer würzen.

9. Die Stränge dann auf den Grill legen und rund herum scharf angrillen.

10. Anschließend den Kalbsrücken mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter in Alufolie eingeschlagen.

11. Nun das Fleisch bei mittlerer Hitze und ständigem Wenden auf dem Grill so lange garen, bis der Kalbsrücken eine Kerntemperatur von 54 °C hat.

Für die Pfifferlinge:

12. Während das Fleisch auf dem Grill liegt, bereitest du die Pilze vor: Pfifferlinge mit einem Messer putzen. Schalotte schälen und fein würfeln, Petersilie fein hacken.

13. Eine Eisenguss-Pfanne auf den Grill stellen, damit sie Temperatur bekommt. Pilze in der Pfanne mit etwas Olivenöl anziehen. Während die Pilze in der Pfanne sind, kannst du parallel die Polenta auf den Grill legen und von beiden Seiten bräunen.

14. Schalottenwürfel zu den Pfifferlingen zugeben und das ganze schön anbraten. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit Butter und Petersilie abrunden.