

Rezept

Kalbsglace

Ein Rezept von Kalbsglace, am 26.04.2024

Zutaten

5 kg Kalbsrückenknochen (beim Metzger bestellen, in 4–5 cm große Stücke hacken lassen)	3 Tomaten
1 Möhre	2 Zwiebeln
1 Stück Lauch (ca. 100 g)	1 Stück Knollensellerie (ca. 100 g)
400 ml Rotwein	2 EL neutrales Öl
6 Zweige Thymian	1 Knolle Knoblauch
2 Lorbeerblätter	1 TL Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 PORTIONEN (ca. 1 l) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Backofen auf 250° vorheizen, dabei ein tiefes Backblech auf der untersten Schiene mit erhitzen. Die Hälfte der Knochen auf das Blech geben und ohne zusätzliches Fett ca. 30 Min. rösten, zwischendurch umrühren. Die Knochen sollen sehr dunkel gebräunt sein, aber nicht schwarz. Geröstete Knochen aus dem Ofen nehmen, übrige Knochen bräunen. Alle Knochen, falls Zeit ist, abkühlen lassen und mind. 12 Std. in den Kühlschrank stellen, so wird die Sauce besonders klar.

3. Die Tomaten waschen und mit Stielansatz vierteln. Zwiebeln schälen, halbieren und ganz grob würfeln. Die Möhre und den Sellerie waschen, von den Möhren Enden abschneiden. Beides ungeschält 2-3 cm groß würfeln. Lauch längs halbieren und waschen, vor allem zwischen den Lauchblättern, dann quer in 3 cm breite Streifen schneiden.

4. In einem sehr großen Topf (alternativ zwei große Töpfe verwenden) Öl erhitzen. Darin die Zwiebeln bei starker Hitze anbraten. Sobald sie nach ca. 4 Min. hellbraun sind, Möhre und Sellerie dazugeben, 2 Min. weiterbraten.

5. Lauch und Tomaten dazugeben, alles weitere 2 Min. braten. Dann mit der Hälfte des Weins ablöschen. Vollständig einkochen, bis es im Topf gerade wieder beginnt zu brutzeln. Mit der Hälfte des restlichen Rotweins noch mal ablöschen, einkochen und ein letztes Mal ablöschen – durch mehrfaches Ablöschen bekommt die Sauce einen seidigen Glanz.

6. Knoblauchknolle ungeschält quer halbieren, Thymian abbrausen, die Pfefferkörner mit der breiten Seite eines großen Messers anquetschen. Mit dem Lorbeer zum Gemüse geben.

7. Knochen aufs Gemüse legen und mit 5 l Wasser knapp bedecken. Langsam aufkochen, 4 Std. bei geringer Hitze sanft köcheln lassen. Dabei ab und zu mit einer Schöpfkelle den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Wenn die Knochen sehr aus der Flüssigkeit herausspitzen, wenig Wasser nachgießen.

8. Jetzt die Brühe nach und nach durch ein feines Sieb (oder: ein Nudelsieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen) in einen kleinen Topf gießen.

9. Die Brühe bei geringer Hitze in ca. 2 Std. langsam bis auf 800 ml einkochen. Auch hier immer wieder aufsteigenden Schaum abschöpfen – das ist jetzt noch wichtiger als während des ersten Teils der Kochzeit. Zum Schluss soll kein Schaum mehr auf der dunkelbraun glänzenden Sauce sein. Kalbsglace nach Belieben in Twist-off-Gläser oder Plastikbehälter füllen, gut verschließen, auskühlen und fest werden lassen. Sie hält problemlos 1-2 Wochen im Kühlschrank.