

Rezept

Kalbsschulter mit Proseccosauce

Ein Rezept von Kalbsschulter mit Proseccosauce, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg Flache Kalbsschulter (ruhig mit Fettschicht)	2 große Zwiebeln (ca. 00 g)
1 kleine Möhre (ca. 70 g)	1 Petersilienwurzel (ca. 00 g)
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark
200 ml Prosecco oder Sekt	800 ml Kalbsfond (Glas, ersatzweise Fleischbrühe)
2 Lorbeerblätter	1/2 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Koriandersamen	250 g frische Pfifferlinge
1 Schalotte (ca. 30 g)	1-2 Stängel glatte Petersilie
3 mittelgroße Salbeiblätter	2 TL Stärke
100 g Sahne	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft: 160°) vorheizen. Die Kalbsschulter trocken tupfen, falls nötig Sehnen auf der Unterseite entfernen. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Das Gemüse putzen, schälen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Das Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen, das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2 Min. anbraten und herausnehmen.
3. Die Zwiebel- und Gemüsewürfel in den Topf geben und in ca. 3 Min. Farbe annehmen lassen. Das Tomatenmark einrühren und 2 Min. mitrösten. In drei Schritten jeweils 50 ml Prosecco oder Sekt zugießen und jedes Mal ca. 4 Min. einkochen. Mit dem Kalbsfond aufgießen, das Fleisch zugeben und aufkochen.
4. Alles auf dem Rost im Ofen (unten) zugedeckt insgesamt ca. 1 Std. 20 Min. schmoren, bis das Fleisch weich ist. Nach ca. 50 Min. das Fleisch wenden und Lorbeer, Pfeffer und Koriander zugeben.
5. In der Zwischenzeit die Pilze mit Küchenpapier abreiben. Die Stielenden abschneiden, die Hüte je nach Größe halbieren. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
6. Sobald das Fleisch gar ist, den Topf herausnehmen und die Kalbsschulter abgedeckt im ausgestellten Ofen warm halten. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen, das Gemüse gut ausdrücken und wegwerfen. Die Sauce in einem Stieltopf aufkochen. Mit einem Löffel möglichst viel Fett abschöpfen.

7. Salbei waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden, zur Sauce geben und alles ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, mit dem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit rühren und die Sauce in ca. 4 Min. sämig einkochen.

8. Die Sahne nicht zu steif aufschlagen. Die Petersilie grob hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin bei mittlerer Hitze 1 Min. anbraten. Die Pilze zugeben und 2-3 Min. bei großer Hitze anbraten, salzen und pfeffern. Die Petersilie unter die Pilze mischen.

9. Direkt vor dem Servieren restlichen Prosecco und die angeschlagene Sahne zur Sauce geben. Nur kurz durchrühren, aber nicht komplett vermischen. Das Fleisch quer zur Faser aufschneiden, mit Sauce und den Pfifferlingen servieren. Dazu passen grüne Bandnudeln oder Reis.