



Kalbsrücken 80°

Für 4 Personen:

800 g Kalbsrücken
200 g gesalzene Butter (Beurre salée)
Spargel nach Wahl – weiß, grün oder gemischt – je nach Geschmack, Optik und Geldbeutel
600 - 800 g Frühkartoffeln
Salz
Pfeffer
Koriandersamen
Fenchelsamen

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen

Ist das Kalbfleisch von allen Häuten etc. befreit, wird es von der einen Seite mit Salz und Pfeffer, von der anderen mit einem Wunschgewürz, z.B. gemörserter Koriander- und Fenchelsamen eingerieben.

Gesalzene Butter in einer Pfanne heiß werden lassen. Das Fleisch von allen Seiten rundherum »anbraten«. Das Anbraten in diesem Meer aus Butter gelingt nur bedingt. Hauptsache, die Fleischporen schließen sich.

Jetzt wird »umgebettet«. Hierfür benutze ich z.B. eine feuerfeste gläserne Form (ca. 18 x 13 x 4 cm) die kaum größer ist als das Gargut. Also Fleisch hinein und Butter hinzu, ab in

den vorgeheizten Backofen und für 4 Stunden vergessen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln und den Spargel schälen und rechtzeitig zum Ende der Bratzeit bereitstellen.

Die Butter hat derweil vom Fleischsaft etwas abbekommen und sich somit zu einer köstlichen Sauce verändert, auf welche sich nun Spargel und Salzkartoffel »narrisch« freuen.

Ein gut ausgebauter trockener Grüner Veltliner könnte ein idealer Begleiter zu dieser Speise sein.

Als ich diesen Hauptgang für Gäste zubereitete, gab es als Vorspeise ein Rinder-Carpaccio, angerichtet mit gebratenem grünem Spargel, Kapern, Parmesan, Pfeffer, Meersalz, hochwertigem Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft; dazu Weißbrot.

Zum Nachtisch reichte ich nach angemessener, mit einem kleinen Grappa durchbrochener Pause fluffige Quarkblinis, welche als Rezept ebenfalls auf dieser Seite zu finden sind.

Abschließend möchte ich anmerken, dass nie zuvor ein Stück Fleisch aus meiner Küche soviel Lob und Anerkennung bekommen hat wie dieser Kalbsrücken 80 Grad; selbiges ist Ihnen bei Nachahmung fast sicher!