

KALBSNUSS AN CHAMPAGNERSAUCE

Eine edle Sauce für ein edles Stück: eine Kalbsnuss, wird begleitet von einer cremigen Gemüsesauce, raffiniert aromatisiert mit Champagner. Selbstverständlich kann man dazu auch Prosecco, Cava, Sekt oder einen anderen Schaumwein nehmen. Hat man keinen Doppelrahm zur Hand, lässt man 400 ml Vollrahm zur Hälfte einkochen.

Für 4–6 Personen

Vorbereiten inkl. Anbraten: 20 Minuten

Nachgaren inkl. Zubereiten der Sauce:

2½–3 Stunden

1 mittlere Karotte

1–2 zarte Stangenselleriezweige
(etwa gleiches Gewicht wie die Karotte)

1 Stück Lauch, etwa 4 cm lang

1 runde Kalbsnuss oder falsches Filet
(ca. 600 g)

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Bratbutter

50 ml Weisswein

1 Esslöffel Butter zum Dünsten

375 ml Champagner brut

¼ l Doppelrahm

40 g Butter zum Fertigstellen der Sauce

1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2 Die Karotte schälen, Stangensellerie und Lauch rüsten. Alle Gemüse in kleinste Würfelchen schneiden.

3 Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum je nach Dicke 8–10 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, sofort auf die vor-

gewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 2½–3 Stunden nachgaren lassen.

4 Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und beiseite stellen.

5 In einem kleinen Topf die Butter schmelzen. Die vorbereiteten Gemüsewürfelchen darin andünsten. 300 ml Champagner – der Rest wird zum Fertigstellen der Sauce verwendet! – und den Bratensatz dazugiesser und alles auf grosser Hitze gut zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb abgessen und das Gemüse beiseite stellen. Den Jus in die Pfanne zurückgeben.

6 Doppelrahm beifügen und die Sauce noch so lange einkochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und beiseite stellen.

7 Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmal aufkochen. Die Butter in Flocken beifügen und einziehen lassen. Den restlichen Champagner und die Gemüsewürfelchen beifügen und nur noch gut heiss werden lassen. Wenn nötig nachwürzen.

8 Die Kalbsnuss in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten und mit Sauce umgiessen.

Dazu passt:

- Trockenreis oder roter Camargueris
- Feine Nudeln
- Schupfnudeln
- Kartoffelküchlein

Zubereitung auch geeignet für:

- Perlhuhnbrust: Die Perlhuhnbrüstchen etwa 4 Minuten anbraten und bei 80 Grad 1–1¼ Stunde nachgaren lassen.
- Kalbsfilet: Je nach Grösse 5–6 Minuten anbraten und bei 80 Grad 1¾–2 Stunden nachgaren lassen.
- Kalbsnierstück: 8–10 Minuten anbraten und bei 80 Grad 2–2½ Stunden nachgaren lassen.

