

Kalbsrücken (Niedertemperatur – Garmethode)

Zutaten

| | |
|--------|-----------------|
| 500 g | Kalbsrückenrose |
| 300 ml | Brauner Fond |
| 2 | Rosmarinzweige |
| 100 g | Butter |

Weiteres:

Salz
Pfeffer aus der Mühle



Arbeitsbeschreibung

Fleisch

1. Kalbsrücken von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
2. In einer Pfanne 30 g Butter bei geringer Hitze erwärmen, den Kalbsrücken mit den Rosmarinzweigen darin rundherum langsam hellbraun braten.
3. Mit braunen Fond untergießen und bei 75°C im Backrohr ca. 2 Stunden ziehen lassen.
4. Immer wieder mit Braunen Fond übergießen und das Fleisch manchmal umdrehen.

Sauce

Vor dem Servieren die Sauce in einen anderen Topf seihen, eventuell noch etwas reduzieren und mit Butter montieren.

Anrichten

Fleisch nochmals bei kleiner Hitze mit Butter kurz anbraten, tranchieren und anrichten.