

Zeit	240 Min	Energie	Hoch	Preis	Mittel	Personen	4
-------------	---------	----------------	------	--------------	--------	-----------------	---

Kalbsrahmbraten mit Rahmwirsing auf breiten Nudeln

Kalbsbraten:

1,5 kg zugeschnittene Kalbsschulter
2 Zwiebeln
2 Karotten
½ Stange Lauch
1 große Zwiebel
1 EL Zucker
1 EL Tomatenmark
400 ml Fleischbrühe
10 gr. getrocknete Steinpilze
1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe
1 Becher Schlagsahne
2 EL Olivenöl
¼ Liter Rotwein
Salz, Pfeffermühle, Cayennepfeffer, Zitronenschale



Wirsing:

1 Kopf Wirsing (ca. 1 kg.)
50 gr. Butter
2 EL Mehl
0,5 l Milch aus dem Kühlschrank
0,5 l Wirsingfond
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Nudeln:

250 gr. Eier-Bandnudeln
20 gr. Butter
Salz, Pfeffermühle, Muskat

Vorbereitungen:

Lauch halbieren und waschen, Zwiebel schälen, Karotten waschen, Alles in grobe Würfel schneiden und beiseite stellen. Kalbschulter gut parieren und zurechtschneiden. Fleischbrühe entweder aus dem Glas (Lacroix) oder aus gekörnter Brühe herstellen und zur Seite stellen. Ofen auf 140°C vorheizen.

Zubereitung:

Die Kalbsschulter mit Salz Pfeffermühle würzen und gut einreiben. In einem ofenfesten Topf ausreichender Größe das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und kurz auf einem flachen Teller parken. Zucker in den Topf geben und leicht karamellisieren. Sobald der Zucker leichte Farbe bekommt mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und auch das Tomatenmark zugeben. Einreduzieren bis das Tomatenmark anfängt zu rösten. Das geschnittene Gemüse zugeben und kurz mitrösten. Dann den Rest des Rotweines zugeben und wieder einreduzieren lassen. Auffüllen mit der Fleischbrühe und den Braten in die Soße legen. Das ganze dann abgedeckt (hier geht auch Aluminiumfolie) bei 140°C für 4 Stunden in den Ofen schieben. Dabei jede Stunde einmal umdrehen. Eine halbe Stunde vor Schluss die getrockneten Steinpilze, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren und die Zitronenschale zugeben.

Jetzt ist es Zeit mit dem Wirsing anzufangen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Wirsing vierteln, den Strunk entfernen und dann in grobe Stücke schneiden. Von den äußeren Blättern, auch die langen Strunke heraus schneiden. In dem kochenden Salzwasser den Wirsing ca. 5 Minuten blanchieren. Ruhig mal ein Blatt probieren, es darf noch einen Biss haben. Dann den Wirsing mit der Schaumkelle herausnehmen und in eiskaltes Wasser geben. Damit behält er seine leuchtend grüne Farbe. Den Topf mit dem Blanchierwasser noch nicht wegkippen.

In einem mittleren Topf die Butter zum Schmelzen bringen. Das Mehl hinzugeben und mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren gut anrösten. Bevor das Mehl Farbe bekommt mit der Hälfte der kalten Milch aufgießen und mit einem Schneebesen glatt und klumpenfrei durchrühren bis es richtig dick wird. Dann die restliche Milch zugeben und nochmalsiterrühren bis es wieder dick wird. Jetzt mit dem Wirsingfond auffüllen bis die Konsistenz cremig genug ist. Abschmecken mit Salz, Pfeffermühle und Muskat. Die Bechamel-Soße vom Feuer nehmen und den Wirsing aus dem Eiswasser nehmen. Dabei kleine Kugeln formen und diese mit den Händen gut ausdrücken. Entweder mit einem Fleischwolf, durch die mittlere Scheibe drehen, oder mit einer Küchmaschine (Moulinette o.ä.) die ausgedrückten Blätter fein hacken. Diese direkt in die noch heiße Bechamel-Soße geben. Das Ganze nochmals aufs Feuer und gut unter Rühren gut durchkochen. Die Sahne zugeben und evtl. nochmals nachschmecken.

Nun einen Topf mit ausreichend Salzwasser für die Nudeln aufstellen. Parallel einen weiteren Topf für die Soße aufstellen. Den Braten aus dem Ofen nehmen und die Soße durch ein Sieb in den Topf gießen. Etwas von dem Gemüse durch das Sieb passieren und ebenfalls zur Soße geben. Nach dem Aufkochen die Sahne zugeben und etwas Einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffermühle und einer Prise Cayenne-Pfeffer abschmecken. Evtl. mit etwas kalter Butter nach binden.

Zwischenzeitlich die Nudeln in dem Salzwasser kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Eine Pfanne mit etwas Butter aufstellen, Die Nudeln darin anschenken. Abschmecken mit Salz, Pfeffermühle und frisch geriebener Muskatnuss.

Anrichten:

Mit einer Fleischgabel die Nudeln in der Pfanne aufdrehen. Das so entstandene Nudelnest auf den Teller heben. Zwei kleine Scheiben von dem Kalbsbraten darauf legen, Mit der Soße teilweise bedecken. Vom Wirsing mit einem großen Löffel Nocken abstechen und dekorativ dazu geben.