

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Kalbsschulter mit Kräuternudeln

Kalbsschulter mit Kräuternudeln

Kalbsschulter mit Niedrigtemperatur gegart

Zutaten für 6 bis 8 Portionen

1,2 kg Kalbsschulter,
125 g fetter, ungeräucherter Speck in dünnen Scheiben,
4 Zweige Thymian,
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle,

Für die Weißwein- Sahne- Soße :

4 EL Noilly Prat
(trockener französischer Wermut, ersatzweise
Martini bianco)
2 Schalotten,
2 Becher (je 200 g) Sahne,
200 ml Weißwein,
400 ml Kalbsfond,
40 g eiskalte Butter,
Salz, Pfeffer,
2 EL Zitronensaft,
2 TL getr. Estragon,
2 TL Schabziegerklee -Senf, (so man hat)



Außerdem :

500 g Kräuternudeln,
(vorzugsweise Zumhofer Kräuternudeln, ersatzweise Bandnudeln)
Bratenthermometer.

Zubereitung :

Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Einen Bräter mit der Hälfte der Speckscheiben auslegen. Das Fleisch darauf legen. Die Thymian – Stängel auf das Fleisch legen. Das Fleisch und vor allem die Thymian Stängel mit den restlichen Speckscheiben abdecken. Auf der zweiten Schiene von unten bei 80 °C mit Ober- Unterhitze **4,5 bis 5 Stunden** braten. Zur Garprobe das Fleischthermometer in die Mitte des Fleischstückes stechen. Das Fleisch ist innen rosa, wenn das Fleischthermometer 55 bis 59 Grad anzeigt. Bei 60 bis 65 Grad ist das Fleisch medium.

Zubereitung der Weißwein- Sahne- Soße :

Dazu die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. In einer Kasserolle die Schalotten mit dem Weißwein begießen, den Noilly Prat hinzugeben und zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, den Kalbsfond und den getrockneten Estragon hinzugeben und 15 Min. köcheln lassen. Die Soße dann durch ein feines Sieb gießen um die Schalottenstücke und den Estragon zu entfernen. Die Sahne zugeben, dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen und dann die Soße mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und so man hat mit Schabziegerklee - Senf abschmecken.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser 6 bis 8 Minuten kochen. Wenn die Nudeln bissfest gegart und abgossen sind, die Soße mit dem Stabmixer sorgfältig aufmixen, dabei die eiskalten Butterstückchen untermixen.

Servieren :

Das Fleisch quer in etwa 1 ½ bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Teller verteilen. Eine Portion Nudeln dazu geben und etwas Soße über die Nudeln gießen.