

Kalb carré an Brandysauce



Zutaten für 12 Personen:

2,5 kg Kalb carré (Nierstück)

Marinade:

1 dl Öl
1 Zitronensaft und abgeriebene Schale
2 gepresste Knoblauchzehen
1 EL mittelscharfer Senf
1 TL gehackter, frischer Rosmarin oder Pulver
Salz, Pfeffer, Paprika

Brandysauce:

3 dl Weisswein
6 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon
1 dl Brandy de Jerez
etwas gehackte Chilischoten
150 g Butter in Stückchen

Zubereitung:

Die Zutaten der Marinade vermischen und das Kalbsnierstück damit einstreichen und etwas einziehen lassen.

Das Fleischstück in einem Bratgeschirr ca. 45 Minuten in die Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens einschieben.

Mit dem Bratenthermometer kontrollieren. Die Kerntemperatur muss etwa 60- 65°C betragen.

Den Braten herausnehmen und vor dem Tranchieren zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Brandysauce:

Alle Zutaten, ausser dem Butter, in einer Pfanne ca. 1/3 einköcheln lassen.

Danach die Butterstückchen portionenweise mit dem Schwingbesen in die nicht mehr kochende Sauce einrühren.

Braten in dünne Tranchen schneiden, auf Teller anrichten und nach Belieben mit Whiskysauce übergiessen. Den Rest in eine Schale zum Nachgiessen auf dem Tisch dazustellen.