

Kalbsbraten an Champignon-Senf-Sauce



Hauptgang für 8 Personen

Einkaufsliste

- 1,2 kg Kalbsnierstück
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 - 4 Salbeiblätter
- 1 EL Olivenöl
- 300 g Champignons
- Salz
- Pfeffer
- Bratbutter
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 2 EL Cognac
- 3 dl Weisswein
- 3 dl Bouillon
- 2 dl Rahm
- 3 EL grobkörniger Senf
- 1 Prise Zucker

Vorbereiten

- a Backofen mit Gitterrost inkl. untergeschobenem Backblech vorbereiten.
- b Bio-Heu vom ersten Schnitt ca. 1 h im Wasser einweichen und gut abgetropft auf dem Gitterrost verteilen.
- c Kalbsnierstück mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.
- d Zwiebel fein hacken
- e Champignons mit Pinsel reinigen, Stiele kürzen und in Scheiben schneiden.

Zubereiten

- f In Bratpfanne etwas Bratbutter geben und das Kalbsnierstück auf allen Seiten 2-3 Minuten kräftig anbraten.
- g Nun den Braten sofort in den Backofen auf das Heu legen und bei 100 Grad im Ofen garen lassen.
Kerntemperatur ca. 70 Grad, Dauer ca. 1,5 h - 2 h
- h 2 Esslöffel Butter zum Bratensatz in Bratpfanne geben und die fein gehackten Zwiebeln mit 1 EL Mehl andämpfen.
- i Die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben dazugeben und etwa 2-3 Minuten weiterdünsten.
- k 1 Lorbeerblatt und 3-4 Salbeiblätter dazugeben.
- l Je 3 dl Weisswein und Bouillon sowie 2 EL Cognac dazugeben und bei grossem Feuer auf ca. die Hälfte einkochen.
- m 2 dl Rahm dazugeben und nochmals kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. (Ev mit Mehl/Butter oder Maizena zusätzlich binden)
- n Die Sauce beiseite stellen bis der Braten fast fertig gegart ist.
- o Dann die Sauce nochmals aufkochen, 3 EL grobkörniger Senf einrühren und mit einer Prise Zucker, sowie Salz und Pfeffer würzen.
- p Sobald der Braten eine Kerntemperatur von ca. 63° erreicht hat die Ofentemperatur auf 180 Grad erhöhen und den Braten bei aufsteigender Hitze 4-5 Minuten Temperatur annehmen lassen.
- q In dünne Scheiben schneiden und auf die vorgewärmten Teller anrichten, mit der Sauce übergossen und mit den Beilagen servieren.