

Glasierte Kalbsschulter

Man braucht für 4 Personen:

1 stk	Kalbsbraten von der Schulter
1 tl	Salz
1 tl	weisser Pfeffer aus der Mühle
2 stk	Knoblauchzehen, gepresst
2 el	Nussöl

Bratfonds:

3 stk	Zwiebeln
1 stk	Rüebli
100 gr	Sellerie
50 ml	trockener Weisswein

Glasur:

3 el	Butter
2 el	Bienenhonig
2 el	Orangensaft

Sauce:

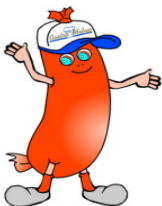
250 ml	Saucenrahm
1 tl	Maizena
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Salz, Pfeffer, Knoblauch und Öl mischen. Das Bratenfleisch trocken tupfen und mit der Mischung einreiben. Das Fleisch anschliessend im Bräter bei mittlerer Hitze ringsum anbraten und wieder herausnehmen. In der Zwischenzeit: Zwiebeln, Rüebli und Sellerie schälen und würfeln. Zusammen mit 2 EL Butter im Bräter hell bräunen. Den Weisswein dazugeben und aufkochen. Den Braten dazugeben und zugedeckt ca. 80 Min. bei 180 °C schmoren lassen. Bei Bedarf mit Wein ergänzen, so dass der Fond immer 1-2 cm hoch steht. Honig und Orangensaft mit 1 EL Butter aufkochen. Den Braten in der Endphase des Garens mehrmals damit bestreichen bzw. glasieren. Das Gemüse pürieren und anschliessend mit den Bratensaft mixen. Den Saucenrahm mit Maizena anrühren und mit dem Gemüse und dem Bratensaft aufkochen. Zum Schluss alles abschmecken und zum tranchierten Braten servieren.

Dazu passt: Bratkartoffeln oder Teigwaren



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"