

# Kochrezept

## Rezept: 1.252 – Kalbfleisch "Luise" mit Riesling-Sauce

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Einkaufsliste für 4 Personen:

1 kg Kalbshals - 1 l Hühnerbrühe - 0.5 l Riesling - 250 g breite Butternudeln –  
5 Lorbeerblätter - 6 Nelken - 6 zerdrückte Wacholderbeeren - je 2 EL gewürfelte Karotten, Lauch  
und Sellerie - 1/2 Zitrone - 300 g Sahne - 4 EL Crème fraîche –  
3 Eigelb - 3 Schalotten - 2 EL Kartoffelstärke - etwas Butter

Zubereitung:

1. In einem großen Topf die Hühnerbrühe zum Kochen bringen, das Gemüse und alle Gewürze begeben. In den kochenden Sud den Kalbshals einlegen, er sollte ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein (ggf. etwas Wasser zufügen).
2. Das Fleisch nun schön bissfest kochen, wobei der Sud etwa 1 - 1,5 Stunden nur leicht siedet.
3. Das fertige Kalbfleisch herausnehmen, abkühlen lassen und in Würfel (ca. 3 cm auf 3 cm) schneiden.
4. Die Crème fraîche mit den Eigelben verrühren.
5. Die Butternudeln in reichlich Salzwasser kochen.
6. In einem Topf die Schalotten in reichlich Butter bei niedriger Hitze farblos anschwitzen, den Saft von einer halben Zitrone begeben und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Sahne auffüllen und mit der Kartoffelstärke leicht abbinden.
7. Die Fleischwürfel begeben, alles bei milder Hitze erwärmen und zum Schluss die Legierung aus Eigelb und Crème fraîche einrühren.
8. Das Kalbfleisch auf einem Teller mit den Butternudeln anrichten.

Weinempfehlung:

Mild und saftig ist der Geschmack des jungen Kalbfleischs. Mild, saftig und jung soll auch der Wein sein. Für die Schmetterlinge im Bauch sorgen Rieslinge der letzten Ernte bei. Ein trockener bis halbtrockener Kabinettwein hält die Leichtigkeit, von der Mosel kann es auch eine Riesling Spätlese sein.

Amos 9,13

Siehe, es kommt die Zeit, spricht der HERR, dass man zugleich ackern und ernten und zugleich keltern und säen wird; und die Berge werden von süßem Wein triefen, und alle Hügel werden fruchtbar sein.

Weinempfehlung:

- 2014 – lieblich – ein Riesling-Wein der Mittelmosel -

Rezeptgeber: <http://www.deutscheweine.de>