

Kalbsnuss an Portweinsauce mit getrockneten Tomaten

» ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

100 g In Olivenöl eingelegte, getrocknete
Tomaten
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Schalotten
800 g Kalbsnuss
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
150 ml Portwein
200 ml Kalbsfond
300 ml Rahm
etwas Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch

» ZUBEREITUNG

Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. Im Barbecue-Smoker während ca. 1 ½ bis 2 Std. bei 120 Grad langsam garen. In einer Saucenpfanne Bratensatz, Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond dazu giessen und alles auf etwa 150 ml einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce weiter köcheln lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und den Schnittlauch mit der Schere dazu schneiden. Die Kalbsnuss in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten und mit Sauce umgiessen

Tipp: Die Kalbsnuss kann auch durch verschiedene andere Fleischsorten ersetzt werden. Das Fleisch bleibt auch bei einer längeren Garzeit zart und saftig. Einer der vielen Vorteile beim Niedergaren im Barbecue-Smoker! Beachten Sie die CHEF CENTRE Kerntemperatur-Tabelle.