

Milchkalbsschulter im Kräuter-Heu gegart mit Erbsenpüree, Frühlingszwiebeln und geschmortem Fenchel

Zutaten für 4 Personen

600g Milchkalbsschulter
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
1 Bund Salbei
1 Bund Majoran
Meersalz, weißer Pfeffer, Piment,
Fenchelsamen, Kardamom
2 EL Olivenöl
1 Stck junger Knoblauch
3 Handvoll Heu vom Bauern
(ungespritzt)

Erbsenpüree

400g frische Erbsen
30g Butter
¼l Sahne
Meersalz, Rohrzucker, weißer Pfeffer,
Muskatnuss

Geschmorter Fenchel

2 Stck Fenchelknollen
1 Beutel Fencheltee
2 EL Weißwein
2 EL Noilly Prat
Meersalz, weißer Pfeffer, Rohrzucker
1 Zweig Thymian
30g Butter

Frühlingszwiebeln

8 Stck Frühlingszwiebeln
20g Butter
Meersalz, Rohrzucker, weißer Pfeffer

Sauce

¼l Kalbsjus
¼l Madeira
2 Zweig Thymian

Zubereitung:

Die Milchkalbsschulter mit Pfeffer, Kardamom, Piment und Fenchelsamen würzen und zusammen mit dem Knoblauch in Olivenöl anbraten.

Auf einem Backblech die Hälfte von dem Heu ausbreiten und mit etwas kaltem Wasser benetzen. Die Hälfte der Kräuter darauf verteilen und die Kalbsschulter darauf legen. Die restlichen Kräuter auf das Fleisch legen und mit der zweiten Hälfte Heu abdecken. Nochmals mit etwas Wasser benetzen. In den Backofen schieben und die Temperatur auf 75°C einstellen. Bei dieser niedrigen Temperatur gart das Fleisch ganz langsam und bleibt wunderbar saftig. Es sollte eine Kerntemperatur von ca. 62°C erreichen. Dann ist es schön zart-rosa. Dies kontrollieren Sie am besten mit einem digitalen Thermometer.

Püree

Die Erbsen aus der Schalen drücken. Die Erbsen nun in etwas Butter glasieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss würzen. Die Sahne zugeben und 2 - 3 Minuten kochen lassen. Mit dem Zauberstab fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die restliche Butter unterrühren und nochmals abschmecken.

Vom Fenchel die Spitzen abschneiden und die Knolle in 8 Stücke schneiden. Den Strunk so herausschneiden, dass die Spalten noch zusammenhalten. Die Abschnitte vom Fenchel mit ½ Liter Wasser, den Gewürzen und dem Fencheltee zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen und Beiseite stellen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Fenchelstücke zugeben und mit Meersalz und Rohrzucker würzen. Den Zucker leicht karamellisieren und nun nach und nach mit dem Fenchelfond angießen und so langsam weich schmoren.

Sauce

Den Madeira einkochen und mit der Jus auffüllen. Thymian zugeben und einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Lauchzwiebeln in etwas Butter glasieren, würzen und Beiseite stellen.

Anrichten: Die Kalbsschulter aus dem Heu nehmen und dünn aufschneiden. Jede Scheibe nun mit etwas Meersalz würzen und zusammen mit den Beilagen anrichten. Mit etwas Jus nappieren und servieren. Als Garnitur können einige Kräuter angelegt oder auch einige Kartoffelchips verwendet werden.