

aus der Otto Gourmet Küche

Kalbshammer

Personen: 2 | Kategorie: Kalb | Schwierigkeit: mittel



Zutaten

- 1 Kalbshammer (Art.: [6192](#))
- Etwas Mehl zum Bestäuben
- 2 Möhren
- ¼ Knollensellerie
- 2 Stangen Staudensellerie
- 3 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- 8 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Tomatenmark
- 300 ml Weißwein
- 500 ml Kalbsfond (Art.: [60206](#))
- Öl oder Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Butter

Zubereitung

Den Kalbshammer mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Das Gemüse putzen und in grobe, gleichmäßig große Würfel schneiden.

Etwas Fett in einem Bräter erhitzen und den Kalbshammer rundherum darin anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier legen.

Das Röstgemüse in den Bräter geben und unter Rühren scharf anbraten. Gegebenenfalls noch etwas Fett zugeben. Wenn das Gemüse angebraten ist, das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Dieser Vorgang nennt sich tomatisieren.

Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Hammer zusammen mit den Gewürzen und Knoblauch in den Bräter geben und den Kalbsfond zugeben, bis alles bedeckt ist.

Den Bräter mit dem Deckel verschließen und auf kleiner Flamme (oder im Ofen bei ca. 160 Grad) für ca. 2 1/2 Stunden schmoren (hierbei gelegentlich mit dem Bratensud übergießen).

Wenn der Kalbshammer ohne Widerstand von der Fleischgabel gleitet, dürfte er gar sein. Herausnehmen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Den Sud im Bräter passieren: Zuerst durch ein Sieb, dann durch ein feines Tuch oder Passiersieb gießen. Zurück in einen Topf füllen und um etwa die Hälfte einkochen lassen, bis eine soßige Konsistenz und die gewünschte Geschmacksintensität erreicht ist. Dann mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit würde ich empfehlen, den Kalbshammer bei ca. 100 Grad im Ofen warm zu halten. (Falls gewünscht, kann er nun auch vom Knochen gelöst und portioniert werden.)

aus der Otto Gourmet Küche

Wenn die Sauce abgeschmeckt ist, einen Teelöffel kalte Butter hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Den Kalbshammer in die Sauce geben und nochmals darin erwärmen. Jetzt kann der Kalbshammer serviert werden. Zum Beispiel mit Ofengemüse und cremigen Kartoffelpüree.