

# Kalbsrücken mit 1001em Gewürz

---

(Rezept für 6 Personen)

Riecht herrlich nach Weihnachten, Gross und klein werden begeistert sein!

Zutaten:

1,2 bis 1,5	kg	Kalbsrücken
2	dl	Olivenöl
3	EL	Honig
2 mal		Schale von Orangen, Zitronen, Limetten
5		Knoblauchzehen
2		rote Zwiebeln
2		Vanillestengel, halbiert
4		Zimtstengel
2		Peperoncini, halbiert
50	g	frischer Ingwer, grob geschnitten
2 Stengel		Zitronengras
je 1	EL	Sternanis
		Koriandersamen
		Kardamom
		weisse Pfefferkörner
		Fenchelsamen
		Kreuzkümmel
		rosa Pfeffer
		Senfsamen
5		Lorbeerblätter
½ Bund		Thymian
1		Rosmarinast
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Olivenöl mit dem Honig leicht erwärmen.

Alle Gewürze begeben und 10 Minuten warm ziehen lassen.

Den Kalbsrücken damit übergiessen und alles leicht einreiben, damit sich die Aromen gut mit dem Fleisch verbinden.

24 bis 48 Stunden an einem kühlen Ort marinieren lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und von den Gewürzen befreien.

Das Öl durch ein feines Sieb passieren und auf die Seite legen.

Etwas vom Öl erhitzen.

Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und unter stetem übergiessen von allen Seiten gut anbraten.

Das Fleisch für 20 Minuten in den Ofen geben 200°C.

1 Stunde bei 80°C ziehen lassen.

In dieser Zeit die Gewürze und das restliche Gewürzöl wieder dazu geben und immer wieder das Fleisch damit übergiessen.

Anrichten:

Das Fleisch aufschneiden und mit den Gewürzen garnieren, etwas von dem Gewürzöl auf das Fleisch träufeln und mit Fleur de Sel bestreuen.

Tipp:

Etwas Portweinjus passt hervorragend dazu.