



Die Kalbskrone ist quasi das Karree des Kalbes mit zugeputzten Rippenknochen. Wer es nicht so akkurat mag bzw. nicht auf das delikate, gut mit Fett durchzogene Fleisch an und zwischen den Knochen verzichten möchte, kann dieses natürlich auch dran lassen. Den ausgelösten Rückenlachs im Ganzen zu grillen wäre zwar vorteilhaft fürs Portionieren, aber irgendwie schade. Die Knochen geben nämlich in der Hitze des Grills oder Ofens sehr viel Geschmack an das Fleisch ab. Und der Braten sieht wirklich spektakulär aus.

# Kalbskrone mit Apfel und Maroni

## Zutaten für 5 Portionen:

1 Kalbskrone, ca. 2 kg vom  
AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria  
2 Rosmarinzweige  
2 EL Butterschmalz  
Salz  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## Zubereitung:

Die Krone anfangs nur großzügig salzen und dann zusammen mit ein paar Rosmarinzweigen in einem Bräter mit etwas Butterschmalz rundum anbraten. Danach erst kräftig pfeffern und bei mäßiger Temperatur bis zu einer Kerntemperatur von 60-62°C (Garstufe „medium“) im Ofen oder Grill auf einem Rost garen. Dabei dann und wann wenden bzw. mit dem Bratensaft aufgießen. Dafür wird der Bräter mit etwas Wasser aufgegossen und unter den Rost platziert.

Bei 150°C dauert der Garvorgang zirka 1,5 Stunden, bei 100°C etwa 2,5 Stunden. Die langsamere Methode hat den Vorteil, dass das Fleisch noch zarter und vor allem gleichmäßiger in der Garstufe wird. Da jedoch jedes Teilstück anders ist und jeder Ofen auch anders brät, empfehlen wir unbedingt die Verwendung eines Stichthermometers zur Kontrolle, um letzten Endes die gewählte Kerntemperatur punktgenau zu erreichen. In der anschließenden Rastphase von mindestens 10 Minuten zieht diese Kerntemperatur übrigens noch um 2 bis 3 Grad nach. Wer das Fleisch also nicht „well done“ haben möchte, sollte es rechtzeitig aus dem Ofen nehmen.

Als Serviervorschlag haben wir gegrillte Apfelspalten mit Salz und Butter, glasierte Maroni und Karotten gewählt, die ausgezeichnet zum würzigen Geschmack des Kalb rosé passen. Dazu empfehlen wir eine Salsa verde aus frischen Kräutern.

KALB rosé  
AUSTRIA