

ALS DIE GOURMETKÖCHE noch die reine Lehre der Nouvelle Cuisine zelebrierten, fand sie keine Gnade. Die Kalbsbacke galt den grossen Chefs als wenig nobel, und so hatte sie in den Restaurants der gehobenen Preisklasse auch nichts verloren. Heute gilt die profane Backe als exklusive Spezialität. Als Kalbsbäggli oder «Joues de veau braisées» thront sie auf den Speisekarten der besten Restaurants der Schweiz.

Zu verdanken hat die Kalbsbacke diesen erstaunlichen kulinarischen Aufstieg Josef Kalberer vom Restaurant Schlüssel in Mels. Die Geschichte begann vor rund zwölf Jahren, als Kalberer, seinerseits kein Unbekannter im Reigen der vorzüglichen Köche, beim Jahrhundertkoch Joël Robuchon in Paris eine Schweinsbacke serviert bekam. Der Schweizer Koch war begeistert.

Nach seiner Rückkehr aus Paris begann auch Kalberer sich mit den Backen zu beschäftigen. Er schmort selber eine Schweinsbacke, war aber nicht ganz zufrieden. Das Fleisch war ihm zu faserig, fast zu mürb. Er wollte das Ganze etwas feiner haben, «mit etwas mehr Schmelz». Kalberer suchte nach Kalbsbacken. Was sich als schwierige Aufgabe herausstellte: Kalbsbacken landen hierzulande nämlich in der Wurst.

Das «Bäggli» ist ein Stück des Kopfs, es hat einen hohen Anteil an Bindegewebe und Fett, ist kräftig im Aroma, weshalb es gerne als Geschmacksverstärker und Bindemittel in besagter Wurst verwendet wird, aber auch in Suppen oder in Eintöpfen. Es geliert ganz prächtig, darum wird es auch für Sulze geschätzt. Und ohne Bäggli wäre der Ochsenmaulsalat für Vegetarier. Dass da nun ein Koch kam und ausgelöste Kalbsbäggli wollte, war für die Metzger ungewohnt. Abgesehen davon, dass dieses Auslösen eine aufwendige Arbeit ist.

Die Ernte war nicht üppig. Die Natur hat es nun einmal so eingerichtet: Pro Kalb gibt es zwei Backen. Gross sind sie nicht. «Etwa zwei Drittel eines Unihockeyballs», sagt Kalberer und muss selber über seinen Vergleich lachen. Bevor die Kalbsbacken in einem kraftvollen Côtes du Rhône bei schwacher Hitze während zweier Stunden schmoren dürfen, werden sie vom Koch pariert, befreit von Sehnen und all dem, was der Volksmund «Gäder» nennt. Ende 1991 war es so weit. Kalberer kochte seine Kalbsbäggli zum ersten Mal für eine gestrenge Runde: für die Mitglieder der Vereinigung der Grandes Tables Suisses, zu der alle Köche gehören, die hierzulande Rang und Namen haben.

Die Chefs waren begeistert. Kalberers «Joues de veau braisées» wurden seither oft kopiert, aber nie ganz erreicht, hat Gault-Millau-Chefredaktor Urs Heller einmal gesagt. Was übrigens zu den Kalbsbacken unbedingt dazu gehört: Kartoffel-Rosmarin-Püree.

1. Rezeptvorschlag

Zutaten für 2 Personen

- 2 Stk. Kalbsbacken (ein Stück wiegt je nach Tier und Schnittweise des Metzgers ca. 200 bis 250g; zwei oder vier Stück Fleisch sauber pariert, dh. Sehnen und Haut weggeschnitten), total 500 g
- 1 Kalbsfuss vom Metzger in Scheiben geschnitten
- grobes Meersalz aus der Mühle oder 'fleur de sel'
- weisser Pfeffer grob gemahlen aus der Mühle
- etwas Mehl oder beurre manié (Mehlbutter)
- 3-4 EL bestes Olivenöl
- 1/2 lt Kalbsjus
- 1 lt. kräftiger Côtes-du-Rhône (mind. 1 Flasche)
- 1 EL Aceto balsamico die Modena

Mirepoix:

- 1/2 Stg. Lauch
- 1 Karotte
- etwas Stangensellerie (es geht auch Knollensellerie)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark od. gehackte Tomaten aus der Dose
- 5 Körner weisser Pfeffer
- 1 Bl. Lorbeer
- 1 Nelke
- 1 Zwg. Thymian
- 1 Zwg. Rosmarin
- Salz

Gemüse:

- 6 gr. Champignons, weiss oder braun
- 10 Perzwiebeln

Polenta (ausreichend für 4 Personen,

- 80 g grobkörniger Polentamais
- 1 dl Vollmilch
- 1 dl Rahm
- 2 dl leichte Bouillon
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 EL feingeschnittener Schnittlauch

Zubereitung

Die Kalbsbacken 3-4 Tage mit dem Kalbsfuss in kräftigen Rotwein einlegen (ohne Gewürze). Nach dem Herausnehmen gut Trockentupfen, Dann Salzen und Pfeffern, mit Mehl bestäuben und im Olivenoel goldgelb braten; mit Kalbsfuss gleich verfahren. Aus der Pfanne nehmen und in ein Sieb legen. Die Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Pfeffer zerdrücken. Die Gemüse in der Pfanne vorsichtig anschwitzen, mit dem Tomatenmark überziehen (darf nicht braun werden!). Mit dem Rotwein (Marinade) ablöschen und etwas einkochen. Die Kalbsbacken und-füsse in den Sud legen und mit Kalbsjus auffüllen. Die Kräuter und Gewürze dazugeben und 1 1/2 bis zwei Stunden auf schwacher Temperatur ziehen lassen (süderlen!). Die Silberzwiebeln und Champignons, sobald sie gar sind, aus dem Topf nehmen und an die Wärme stellen.

Milch, Rahm und Bouillon aufkochen, die Bramata dazuschütten und während ca. 30 Minuten kochen (immer rühren!) zum Schluss das Olivenoel dazugiessen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Schnittlauch hineinrühren.

Die Kalbsbacken an die Wärme stellen, das Fleisch von Knochen der Kalbsfüsse lösen und in kleine Würfelchen schneiden und ebenfalls an die Wärme stellen. Den Sud mit dem Zauberstab mixen, durch ein Sieb passieren und einköcheln.

Die Kalbsbacken in Schnittchen schneiden, in die Mitte der Teller legen, mit Silberzwiebeln, Champignons und Kalbsfusswürfeln umgeben. Mit reichlich Rotweinsauce nappieren, Polenta löffelweise auf dem Teller arrangieren.

Vorbereitungs- und Kochzeit: 180 Minuten

Dazu passen:

Neben Polenta kann man auch einen Butter-Trockenreis oder Butternudeln machen. Gemüsebeilage nach Saison. Sie trinken dazu einen Côtes-du-Rhône (den Sie für die Sauce verwendet haben), einem Syrah aus dem Wallis od. Südfrankreich oder einen kräftigen Italiener, z.B. einen Barbera.

2. Rezeptvorschlag (nach Josef Kalberer)

Zutaten für 4 Personen

- 4 Stk. Kalbsbacken, pariert, ohne Sehnen
- 2 Kalbsfüsse in dicke Scheiben geschnitten, gewässert, abgetrocknet und mit Salz und Pfeffer würzen und anschl. Mit Mehl bestäuben
- 1 dl Olivenöl zum braten
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Stg. Lauch, grob geschnitten
- 2 Karotten, grob gewürfelt
- 1 Stengel Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenpüree
- 1.5 l Rotwein
- ½ l Kalbsfond
- 10 schwarze Pfefferkörner
- je 1 Lorbeerblatt, Nelke, Thymian- und Rosmarinzweig

Zubereitung

Die Kalbsbacken mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und zusammen mit den abgetrockneten Kalbsfüssen im Olivenöl goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abtrocknen.

Das geschnittene Gemüse im restlichen Bratfett leicht anbraten, Tomatenpüree begeben und kurz andämpfen ohne dass es braun wird. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Kalbsbacken, -füsse, -fond, Kräuter und Gewürze zugeben und bei schwacher Hitze 1 ½ - 2 Stunden schmoren.

Weichgeschmorte Kalbsbacken und Kalbsfüsse aus der Sauce nehmen. Die Sauce passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschnecken. Kalbsbacken wieder hineingeben und mit Kartoffel-Rosmarin-Püree, Apfelschnitzen und Perlzwiebeln servieren.