

GENUSSVOLLE OSTERTAGE MIT LECKEREM KALBFLEISCH – EINE KULINARISCHE REISE MIT DER KDK

Münster, [06.03.2024] Ostern steht vor der Tür und damit auch die traditionellen Speisen und kulinarischen Genüsse. In diesem Jahr lädt die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) zu einer kulinarischen und horizonterweiternden Rundreise ein. Wir feiern Ostern mit hochwertigem, Deutschen Kalbfleisch und entdecken neue Geschmackserlebnisse.

Gerade an Ostern hat Kalbfleisch eine besondere Bedeutung. Es ist nicht nur ein Symbol für Frische und Reinheit, sondern auch ein fester Bestandteil vieler traditioneller Ostergerichte. Und das nicht nur in Deutschland. Die KDK hält diese Tradition aufrecht und setzt sich gleichzeitig für bessere Qualitäts- und Tierwohlstandards ein.

Kulinarische Reise um die Welt

Kalbfleisch ist nicht nur besonders zart, sondern auch vielfältig in der Zubereitung. In vielen Ländern wird es daher auf verschiedenste Arten zubereitet. Beginnen wir die Reise in Italien, wo das „Vitello Tonnato“, dünn geschnittenes Kalbfleisch mit einer delikaten Thunfisch-Kapern-Sauce, zu den kulinarischen Höhepunkten zählt. In Frankreich ist das „Blanquette de Veau“, zartes Kalbfleisch in cremiger Sauce, ein unverzichtbarer Bestandteil vieler festlicher Mahlzeiten. Die USA beeindrucken mit ihrem „Veal Piccata“, das in würziger Zitronensauce gebratene wird, während sich Gaumen in Deutschland gern mit deftigen Klassikern wie „Kalbsrahmgulasch“ oder „Wiener Schnitzel“ verwöhnen lassen.

Egal ob italienische, französische, amerikanische oder deutsche Küche – in Sachen Qualität, Tierwohl und Nachhaltigkeit ist Kalbfleisch der KDK immer eine gute Wahl. Das 5D-Prinzip der KDK verbindet das gestiegene Umweltbewusstsein der Endverbraucher und deren Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit mit dem Bedürfnis nach Transparenz und bedenkenlosem Genuss. Mit dem 5D-Prinzip wird sichergestellt, dass die Kälber in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet werden. Auch die kurzen Wege zwischen den Mitgliedsbetrieben und den Vermarktern kommen den Kälbern zugute, denn sehr lange, für die Tiere stressigen Transporte, entfallen. So kann hochwertiges Kalbfleisch unter nachhaltigen Bedingungen produziert und weiterverarbeitet werden.

Tipps für besonders zartes Kalbfleisch

Kalbfleisch ist ein wahrer Genuss, denn es ist nicht nur leicht verdaulich und gut bekömmlich, sondern auch feinfaserig und zart. Außerdem zählt es zu den besonders fettarmen Fleischarten. Zwei Profi-Tipps, wie es das volle Potenzial ausschöpfen kann und ein echtes Oster-Highlight werden kann:

1. Das Kalbfleisch vor dem Braten immer auf Zimmertemperatur bringen, sonst „erschreckt“ sich das Fleisch und der Geschmack leidet.
2. Damit das Fleisch beim Garen vor dem Austrocknen geschützt ist, sollten hohe Temperaturen nur kurz eingesetzt werden.

Köstliche Inspiration für die Ostertage

Damit Ihr Osterfest ein besonderes wird, möchten wir Ihnen noch ein ganz besonderes Rezept mit Kalbfleisch mitgeben.

Gefüllte Kalbsroulade

Zutaten für 4 Personen:

- 4 dünne Kalbsschnitzel aus der Oberschale
- 50 g frische Babyspinatblätter
- 100 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 4 große Scheiben Bacon vom Rind
- Butterschmalz zum Anbraten
- Etwa 200 ml Kalbsfond oder Gemüsebrühe zum Ablöschen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen.
2. Für die Kalbsrouladen die Roulade auf einem Brett und einem großen Messer ausstreichen. Von innen salzen und pfeffern und großzügig mit dem Frischkäse bestreichen.
3. Die Spinatblätter waschen, trocken tupfen und zwei Drittel des Frischkäses damit bedecken.
4. Die Rouladen seitlich etwa 1 cm einschlagen und dann von der mit den Spinatblättern belegten Seite stramm aufwickeln.
5. Mit dem Bacon umwickeln. Wenn nötig, die Enden mit einer Rouladennadel oder Zahnstochern feststecken.
6. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Rouladen von allen Seiten anbraten.
7. Mit dem Fond angießen und 20 Minuten in den Backofen stellen, entweder in einer backofengeeigneten Pfanne oder einem Bräter.

Und hier noch ein Tipp vom Profi: Die richtige Garstufe ist bei der Zubereitung von Kalbfleisch besonders wichtig. Denn Kalbfleisch enthält wenig Fett und wird zu trocken, wenn es übergart.

Tipp: Servieren Sie die gefüllten Kalbsrouladen mit Kartoffelpüree, Spargel-Risotto oder einer cremigen Polenta.

Die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch wünscht schöne Ostertage. Tipps für zartes und saftiges Kalbfleisch sowie weitere Rezepte finden Sie auf der KDK-Website.

KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH / BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:

Schorlemerstr. 15
48143 Münster
Tel.: 0251 - 4175105
Fax: 0251 - 4175136
Mail: presse@deutsches-kalbfleisch.de