



Kalbsbraten mit getrockneten Tomaten und Salbei

- 800 g runde Kalbsnuss
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 100 g in Olivenöl eingelegte, getrocknete Tomaten
- 1 Stk. mittelgrosse Zwiebel in Streifen geschnitten
- 6-8 Stk. Salbeiblätter
- 1 ½ dl Weisswein
- 2 dl Kalbsfond
- 2 dl Rahm
- 1 EL Aceto Balsamico

Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in Bräter legen, Olivenöl darüber geben und in den heissen Backofen (1. Rille von unten) schieben. 15 Minuten bei 230 Grad, nachher 45 Minuten bei 170 Grad backen. Nach rund 20 Minuten getrocknete Tomaten, Zwiebel geschnitten und Salbeiblätter rund um den Braten verteilen. Weisswein beifügen, nach weiteren 10 Minuten Kalbsfond dazugeben. Am Ende der Bratzeit den Braten warm stellen (Kerntemperatur 72 - 75 Grad). Die Sauce aus dem Bräter in ein Pfännchen leeren, den Rahm dazu rühren und zu einer sämigen Sauce aufkochen mit Aceto Balsamico abschmecken. Den Braten in dünne Tranchen schneiden und mit der Sauce servieren.

Tipp: mit Safranrisotto servieren

En Guetä