

Bratkartoffel Rezepte

Kalbsbraten Im Kräutermantel

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Kalb

1 kg Kalbsbraten; z.B. Nierstücke
1,50 geh. TL Salz
Pfeffer
Olivenöl

1 Essl. Thymianblättchen
1 Essl. Rosmarinnadeln
1 Essl. Majoranblättchen alle
- drei fein; gehackt

SAUCE

1 Essl. Olivenöl
1 Schalotte; fein gehackt
2 Knoblauchzehen; gepresst
150 ml Weißwein
150 ml Fleischbouillon
3 Tomaten; geschält,
- entkernt in Würfel

100 g Entsteinte schwarze Oliven
- in Vierteln
2 Essl. Basilikumblätter in
- feinen Streifen
Salz
Pfeffer

: Vor- und zubereiten: ca. dreißig Minuten

: Garen: 1 1/2-2 Std.

Fleisch ca. eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte, Teller und Sauciere vorwärmen. Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen, Hitze reduzieren, Fleisch ca. fünfzehn Minuten anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, Pfanne von der Platte ziehen. Kräuter auf die vorgewärmte Platte streuen, Braten darin wenden, Fleischthermometer einstecken.

Garen: anderthalb bis zwei Stunden in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Der Braten kann anschließend bei 60 Grad bis zu eine Stunde warm gehalten werden.

Sauce: Olivenöl in derselben Bratpfanne warm werden lassen, Schalotte und Knoblauch andämpfen. Wein und Bouillon dazugießen, Bratsatz lösen, aufkochen, Hitze reduzieren, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Tomaten, Oliven und Basilikum begeben, nur noch heiß werden lassen, würzen.

Servieren: Braten in dünne Tranchen schneiden, auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce dazu servieren.

Dazu passen: Bratkartoffeln oder frisches Brot.