

Kalbsbraten à la Saltimbocca mit Saisongemüse

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

- 1 kg Kalbsbraten (Nuss)
- Salz
- Pfeffer
- 16 Blatt Salbei
- 6 Scheiben Rohschinken
- 3 Schalotten
- Olivenöl
- Butter
- Mehl
- 4 Schalotten
- 7 dl Kalbsfond
- Küchengarn
- Saisongemüse



Zubereitung:

Den Braten gleichmässig im Abstand von 5 cm etwa 4cm tief einschneiden und je 3 Salbeiblätter eindrücken. Mit Küchengarn binden und Salzen und Pfeffern.

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen und eine ofenfeste Form hineinstellen.

Den Braten in einer grossen Pfanne bei guter Hitze mit Öl von allen Seiten gut anbraten, dann in der ofenfesten Form bei 90 Grad in der Ofenmitte ca. 2 Stunden garen. Zum Schluss kann der Braten noch bei 200 Grad ein paar Minuten nachgegart werden, damit er auch heiss wird.

Die Pfanne nicht auswaschen, der Bratenfond wird noch benötigt! Die Pfanne wieder erhitzen, Schalotten würfeln, anbraten und mit Kalbsfond auf die Hälfte einköcheln lassen. Mit Mehlbutter flöckchenweise binden.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf unbedingt vorgeheizten Tellern anrichten. Dazu wird Saisongemüse serviert.