

4 Pax

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Zutaten

Braunen Fond herstellen (1.Klasse)

Rotweinsauce herstellen (1. Klasse und 2. Klasse)

Kalbstafelspitz

600 g	Kalbstafelspitz
50 g	Karotten jardiniere geschnitten
50 g	Sellerie jardiniere geschnitten
1/16 L	Rotwein
50 ml	Braunen Fond
40 g	Butter

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Rosmarinstrauch
frischer Thymian



Arbeitsbeschreibung

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

1. Den Kalbstafelspitz an der Innenseite entsehnen, an der Außenseite die Fettabdeckung beibehalten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Kasserolle von beiden Seiten anbraten
3. Karotten und Sellerie mitbraten, mit Rotwein ablöschen und mit braunen Fond untergießen.
4. 1 Rosmarinstrauch und etwas frischen Thymian dazugeben.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 25 Minuten braten, auf 65°C zurückschalten und weitere 2 Stunden ziehen lassen.
6. Fleisch herausnehmen und warmstellen.
7. Den Bratenrückstand passieren, mit Rotweinsauce verfeinern und mit Butter montieren.

Hinweis

Durch die niedrige Temperatur und die lange Garzeit im Backrohr wird das Fleisch besonders zart und der Kalbstafelspitz ist innen noch leicht rosa.