Rezept

Fächerbraten mit Schinken und Tomaten

Ein Rezept von Fächerbraten mit Schinken und Tomaten, am 29.04.2024

Zutaten

10	eingelegte getrocknete Tomaten + 3 EL Einlegeöl
5 Scheiben	Parmaschinken (ca. 80 g)
	Pfeffer
1 EL	Mehl
100 ml	trockener Sherry (Fino)
2	reife Strauchtomaten
1 Bund	Basilikum
1 kg	Kalbsbraten (Nuss)
	Salz
1 EL	Butter (15 g)
4	Schalotten
400 ml	Kalbsfond
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Hälfte in feuchtes Küchenpapier wickeln und ins Gemüsefach des Kühlschranks legen. Von den übrigen Stielen die Blätter abzupfen.

2. Das Kalbfleisch trocken tupfen. In den Braten längs im Abstand von 1,5 bis 2 cm parallel fünf tiefe Taschen so einschneiden, dass der Braten unten noch gut zusammenhält. In jede Tasche 1 längs gefaltete Schinkenscheibe, ein Fünftel der Tomatenstreifen und 3-4 Basilikumblätter füllen. Mit Küchengarn binden, den Braten rundherum salzen und pfeffern.

3. Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 80° vorheizen. Eine Pfanne erhitzen und das Tomaten-Einlegeöl hineingeben. Den Braten darin bei mittlerer Hitze in 7-8 Min. rundherum anbraten. In die Form setzen und ca. 3 Std. im Ofen (Mitte, keine Umluft) garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60° erreicht hat. Die Pfanne nicht ausspülen. Butter und Mehl verkneten und in Folie gewickelt in den Kühlschrank legen.

4. Ca. 30 Min. vor Ende der Garzeit die Schalotten schälen und fein hacken. Die Pfanne wieder erhitzen und die Schalotten darin 2 Min. unter Rühren anbraten. Mit dem Sherry ablöschen und 3 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Den Fond angießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Min. einkochen lassen.

5. Inzwischen die Tomaten kreuzförmig einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten quer halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch ohne die Stielansätze in kleine Würfelchen schneiden. Vom übrigen Basilikum die Blätter abzupfen und grob zerzupfen.

6. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen und wieder aufkochen. Weiterköcheln lassen und nach und nach so viel Mehlbutter in Flöckchen mit dem Schneebesen einrühren, bis die Sauce bindet. Tomatenwürfelchen unterrühren und 1 Min. darin erwärmen.

7. Den Fächerbraten herausnehmen, den Saft, der sich in der Form gebildet hat, zur Sauce geben. Den Braten vom Küchengarn befreien und quer zur Füllung in Scheiben schneiden. Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, Basilikum darüberstreuen. Dazu schmecken Safranrisotto und ein trockener Weißwein.