Rezept

Kalbsbraten mit Kapernsauce

Ein Rezept von Kalbsbraten mit Kapernsauce, am 28.04.2024

Zutaten

800 g	Kalbsbraten (Lende)
	Pfeffer
4	junge Bundmöhren
1 Bund	Petersilie
200 ml	Gemüsefond (aus dem Glas)
3 EL	Kapern (aus dem Glas)
	Salz
2 EL	Olivenöl
2	junge Kohlrabi
100 ml	trockener Weißwein (oder Fond + 1 EL Zitronensaft)
1 EL	heller Saucenbinder
	1-2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Braten darin rundherum 7-8 Min. anbraten. In die Form setzen und 2 Std. im Ofen (Mitte) garen. Die Pfanne nicht auswaschen.

2. 20 Min. vor Ende der Garzeit Gemüse schälen, in dicke Stifte schneiden und in kochendem Salzwasser 3-4 Min. blanchieren. In Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden.

3. Die Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen, diesen mit Weißwein und Fond ablöschen. 5 Min. bei starker Hitze einkochen. Saucenbinder einrühren und einige Min. einkochen. Gemüse, Kapern und Petersilie unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.