

## Rezept

# Fächerbraten mit Schinken und Salbei

Ein Rezept von Fächerbraten mit Schinken und Salbei, am 18.06.2026

## Zutaten

	1,2 kg Kalbsbraten (Nuss oder Schulter)	<b>15</b>	frische Salbeiblätter
<b>5 Scheiben</b>	Parmaschinken (ca. 80 g)		Salz
	Pfeffer	<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>20 g</b>	Butter	<b>1 EL</b>	Mehl
<b>4</b>	Schalotten	<b>100 ml</b>	Sherry medium
<b>800 ml</b>	Kalbsfond (aus dem Glas)		Küchengarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Den Braten trocken tupfen und längs im Abstand von 1,5-2 cm fünf tiefe Taschen so einschneiden, dass das Fleisch unten noch gut zusammenhält. In jede Tasche 3 Salbeiblätter und 1 längs gefaltete Schinkenscheibe füllen. Mit Küchengarn binden, rundherum salzen und pfeffern.
2. Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 80° vorheizen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Braten von allen Seiten in 7-8 Min. anbraten. In die Form setzen und 3 Std. im Ofen (Mitte) garen. Die Pfanne nicht auswaschen.
3. 30 Min. vor Ende der Garzeit Butter und Mehl verkneten und in den Kühlschrank legen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Pfanne wieder erhitzen, Schalotten 2 Min. anbraten. Mit Sherry ablöschen und 3 Min. einkochen lassen. Den Fond angießen und auf die Hälfte einkochen. Durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, aufkochen und die Mehlbuttermilchflöckchen mit dem Schneebesen einrühren, bis die Sauce bindet. Braten in Scheiben schneiden und mit Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.