

Rezept

Fächerbraten mit Schinken und Salbei

Ein Rezept von Fächerbraten mit Schinken und Salbei, am 09.06.2026

Zutaten

	1,2 kg Kalbsbraten (Nuss oder Schulter)	15	frische Salbeiblätter
5 Scheiben	Parmaschinken (ca. 80 g)		Salz
	Pfeffer	2 EL	Olivenöl
20 g	Butter	1 EL	Mehl
4	Schalotten	100 ml	Sherry medium
800 ml	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 Mehlbutter in Flöckchen mit dem Schneebesen einrühren, bis die Sauce bindet. Braten in Scheiben schneiden und mit Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.