Rezept

Gefüllter Kalbsbraten auf korsische Art

Ein Rezept von Gefüllter Kalbsbraten auf korsische Art, am 01.06.2025

Zutaten

800 g	Kalbsbraten (Nuss oder Schulter)
4	große weiche getrocknete Feigen
	Salz
2 EL	Olivenöl
	Küchengarn
5 Scheiben	Pancetta (luftgetrockneter Schweinebauchspeck, ca. 40 g; ersatzweise 3 Scheiben Serranoschinken)
12	Walnusshälften
	Pfeffer
300 ml	kräftiger Rotwein (vorzugsweise korsischer)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen. In den Braten längs eine tiefe Tasche einschneiden, so dass der Braten unten noch gut zusammenhält. Den Braten auseinanderklappen, die Innenseite mit der Pancetta, den Feigen und den Walnusshälften belegen. Zusammenklappen und mit Küchengarn binden. Den Braten außen mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Einen Bräter erhitzen, das Öl hineingeben und den Braten darin bei mittlerer Hitze in 7-8 Min. von allen Seiten anbraten. Die Hälfte des Weins darübergießen. Den Bräter in den heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und den Kalbsbraten darin 30 Min. braten, dabei alle 10 Min. mit dem Bratfond begießen. Dann das Fleisch wenden, den übrigen Wein angießen und den Kalbsbraten unter weiterhin regelmäßigem Begießen in ca. 30 Min. fertig braten.

3. Den Kalbsbraten herausheben und 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Den Bratfond auf dem Herd aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten vom Küchengarn befreien und in Scheiben schneiden. Vorsichtig, damit die Füllung nicht herausfällt, mit einem Pfannenwender auf vorgewärmte Teller heben und mit der Sauce überziehen. Dazu passen Maronenpüree und der Rotwein, den Sie auch zum Kochen verwendet haben.