

Rezept

Geschmorte Kalbsnuss mit Ratatouillekruste

Ein Rezept von Geschmorte Kalbsnuss mit Ratatouillekruste, am 22.01.2025

Zutaten

2,3 kg Kalbsnuss aus der Keule	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	200 g Zwiebeln
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
200 ml trockener Weißwein	800 ml Kalbsfond (aus dem Glas) oder Gemüsefond
4 mittelgroße Salbeiblätter	1 EL Speisestärke
2 Prisen Zucker	80 g Zucchini
80 g Aubergine	80 g rote Paprikaschote
80 g gelbe Paprikaschote	1 Knoblauchzehe
2-3 Zweige Thymian	etwa 6-8 große Basilikumblätter
2 EL Olivenöl	2 Scheiben Toastbrot
150 g weiche Butter	Meersalz (z.B. Fleur de Sel)
Pergamentpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-7 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das Fleisch salzen und pfeffern.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten 6 Min. anbraten. Herausnehmen und beiseite legen. Die Zwiebeln in 3 Min. anbraten. Tomatenmark einrühren und weitere 3 Min. braten. Mit etwas Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen. Den Vorgang 2-mal wiederholen, dann den Kalbsfond aufgießen.
3. Salbei waschen, trockentupfen und grob zerschneiden. Mit dem Fleisch in den Topf geben und aufkochen. Zugedeckt 4 Std. auf dem Rost (Mitte) garen, dabei das Fleisch gelegentlich wenden.
4. Für die Kruste das Gemüse waschen, putzen und klein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kräuter waschen, trockenschütteln, Thymianblättchen abzupfen und Basilikum grob zerkleinern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse und Knoblauch in 3 Min. darin anbraten. Salzen, pfeffern und die Kräuter dazugeben. Das Gemüse auf einem Teller auskühlen lassen.
5. Das Toastbrot entrinden und mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß fein zerreiben. Die Butter mit dem Handrührgerät in 5 Min. weiß-schaumig aufschlagen. Mit den Brotbröseln und Gemüswürfeln verrühren und Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ratatouillebutter in einem Stück Pergamentpapier zusammenrollen und kalt stellen.

6. Das Fleisch herausnehmen und den Ofen auf Grillfunktion einstellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und in 5 Min. einkochen. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce binden. 10 Min. einkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
-
7. Die Ratatouillebutter in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen und leicht andrücken. Das Fleisch auf einem Backblech im Ofen (Mitte) in 5-6 Min. goldbraun überbraten. Den Braten in fingerdicke Scheiben schneiden und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen gebratene Thymiankartoffeln und übergrillte Kirschtomaten.