Rezept

Kalbsbraten mit Haselnüssen

Ein Rezept von Kalbsbraten mit Haselnüssen, am 21.05.2025

Zutaten

1 Stück	Kalbsschulter oder -brust (etwa 1 kg)
	Pfeffer
1	dünne Stange Lauch
1	Möhre
1 Handvoll	frische Kräuter (Thymian, Salbei, Oregano und Rosmarin)
200 ml	trockener Weißwein (z. B. Erbaluce oder Favorita)
	1/2 Bund Petersilie
	Salz
	geriebene Muskatnuss
1 Stange	Staudensellerie
4	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
3 EL	Olivenöl
	1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
70 g	Haselnusskerne
75 g	mittelfeste Robiola

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Kalbsschulter von größeren Fettstücken und Sehnen befreien und rundherum mit Salz, Pfeffer und Muskat einreiben. Lauch, Sellerie und Möhre waschen oder schälen, putzen und grob schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und vierteln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter grob schneiden.

2. In einem Schmortopf die Butter mit 1 EL Öl erhitzen. Das Fleisch darin rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Gemüse, Knoblauch und Kräuter im Bratfett andünsten, mit Wein und Brühe ablöschen. Den Kalbsbraten einlegen und im Ofen (unten, Umluft 140°) in etwa 2 Std. weich schmoren. Dabei immer wieder mit Bratfond beschöpfen, bei Bedarf mehr Wein angießen.

3. Dann die Nüsse sehr fein hacken. Die Petersilie waschen und hacken. Den restlichen Knoblauch schälen und durchpressen. Die Robiola mit einer Gabel zerdrücken. Alle diese Zutaten mit 2 EL Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Ofentemperatur auf 220° (Umluft 200°) erhöhen. Die Haselnusspaste auf den Braten streichen, leicht andrücken und noch einmal 10-15 Min. garen, bis die Masse hellbraun ist. Den Braten in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Den Bratfond nach Belieben durchsieben, als Sauce dazu reichen.