

Rezept

Kalbsbraten mit Haselnüssen

Ein Rezept von Kalbsbraten mit Haselnüssen, am 20.04.2024

Zutaten

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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.