

Rezept

Kalbshüfte mit Rosmarinkruste, Cocktailltomaten und jungem Spinat

Ein Rezept von Kalbshüfte mit Rosmarinkruste, Cocktailltomaten und jungem Spinat, am 08.12.2025

Zutaten

1 Bund Rosmarin
80 g Paniermehl
500 g Kalbshüfte (vom Metzger pariert und gebunden)
Salz
100 g junger Spinat

100 g weiche Butter
5 EL Olivenöl
ca. 20 Cocktailltomaten
1 Knoblauchzehe
schwarzer Pfeffer
Meersalz (z. B. Fleur de sel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag: Den Rosmarin waschen, trockenschütteln und 1 Zweig für die Cocktailltomaten beiseite legen. Vom übrigen Rosmarin die Nadeln vom Stiel abstreifen und klein schneiden. Butter, Rosmarin und Paniermehl zu einer festen, kompakten Masse verkneten. Die Rosmarinbutter in Frischhaltefolie geben, wie zu einer Praline aufrollen und über Nacht kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. In einem Bräter 2 EL Olivenöl erhitzen, die Kalbshüfte darin von allen Seiten anbraten und anschließend für 10 Min. in den Ofen geben. Herausnehmen, in Aluminiumfolie wickeln und 10 Min. ruhen lassen. Den Ofen nicht abschalten.
3. Die Cocktailltomaten an der Rispe lassen und waschen. Aus den Rispen mit einer Schere 4 Teile mit je 5 Tomaten zuschneiden. Die Strauchtomaten in eine Auflaufform geben, mit 1-2 EL Olivenöl übergießen, den übrigen Zweig Rosmarin und die ungeschälte, leicht angedrückte Knoblauchzehe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles für ca. 5-8 Min. in den Ofen geben. Platzt die Haut der Tomaten an der Oberfläche auf, sind die Tomaten gar.
4. Die kalte, schnittfeste Rosmarinbutter in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Kalbsbraten dick mit den Butterscheiben belegen; den Braten erneut für 10-15 Min. in den Ofen geben.
5. Den jungen Spinat putzen, gründlich waschen und trockenschleudern. Mit 1-2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten.
6. Die Kalbshüfte in Scheiben schneiden und auf dem Spinat anrichten. Mit dem Bratsaft, der sich in dem Bräter gebildet hat, übergießen und mit etwas Meersalz bestreuen. Die Cocktailltomaten dazuservieren.