

## Rezept

# Kalbsrollbraten mit Essigzwetschgen

Ein Rezept von Kalbsrollbraten mit Essigzwetschgen, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Zwetschgen	<b>200 ml</b> Rotwein
<b>150 ml</b> Rotweinessig	<b>200 g</b> Zucker
<b>4</b> Gewürznelken	<b>1/2</b> Zimtstange
<b>100 g</b> Schalotten	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> kleine Petersilienwurzel (ca. 00 g)	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>1/2 TL</b> Lavendelblüten (nach Belieben)	Salz
Pfeffer	<b>1 1/2 kg</b> Kalbshals (vom Metzger mit einem doppelten Schmetterlingsschnitt aufklappen lassen)
<b>400 ml</b> Rotwein	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Etwa 2 Tage vorher für die Essigzwetschgen die Zwetschgen waschen, trocken reiben und mit einer dicken Nadel (z. B. einer Rouladennadel) rundherum einstechen. In einem Topf den Wein mit Essig, Zucker, Gewürznelken und Zimtstange aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zwetschgen dazugeben, mit dem Sirup mischen und an einem kühlen Ort zugedeckt 24 Std. ziehen lassen. Die Zwetschgen in ein Sieb abgießen, dabei die Flüssigkeit in einem zweiten Topf auffangen. Den Sirup um ein Drittel einkochen lassen, wieder über die Zwetschgen gießen und erneut 24 Std. marinieren. Die Zwetschgen im Sirup bei sehr kleiner Hitze langsam zum Kochen bringen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 20 Min. ziehen lassen. Essigzwetschgen halten sich im Kühlschrank mindestens 4 Wochen.
2. Am Zubereitungstag für den Rollbraten Schalotten, Knoblauch und Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne die Hälfte des Olivenöls erhitzen und das Gemüse darin bei kleiner Hitze 5 Min. dünsten. Die Pinienkerne dazugeben und 2 Min. mitdünsten. Die Petersilie abrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Petersilie und Lavendel (nach Belieben) mit der Schalottenmischung verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das restliche Olivenöl in ein tiefes Backblech geben und das Blech in den Ofen (unten) schieben. Den Backofen auf 160° (150° Umluft) vorheizen. Das Kalbfleisch mit der Innenseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilienmischung auf dem Fleisch verteilen, von einer Längsseite aus straff aufrollen und den Rollbraten mit Küchengarn im Abstand von 4 cm binden.
4. Den Rollbraten auf dem heißen Blech im Ofen 1 ½ Std. garen, dabei ab und zu wenden. Den Braten öfter mit wenig Wein und, wenn dieser aufgebraucht ist, mit etwas Bratensaft begießen. Den Rollbraten vom Blech nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Bratensaft in einen kleinen Topf gießen und das Fett abschöpfen, die Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten vom Küchengarn befreien, in Scheiben schneiden und mit den Essigzwetschgen (heiß oder kalt) servieren.