



Braten aus dem Ofen

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

📅 Braten im Ofen: ca. 40 Min.

Portion (1/6): 549 kcal, F 30 g, Kh 23 g, E 44 g

Zutaten

für 6 Personen

1.2 kg Kalbsbraten (z. B. Schulter, beim Metzger vorbestellt und gebunden)

1 Schalotte

1 kleines Rüebli

1 EL Butter

2 dl Weisswein

4 dl Kalbsfond (Lacroix) oder Fleischbouillon

2 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 rohe Randen (ca. 400 g)

6 Rüebli (ca. 600 g)

4 rote Peperoncini

1 EL Olivenöl

0.5 TL Salz

wenig Pfeffer

8 Schalotten (ca. 220 g)

2 EL flüssiger Honig

1.5 TL Salz

wenig Pfeffer

2 EL Bratbutter

Und so wirds gemacht:

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Blech in die Mitte des Ofens schieben. Ofen auf 150 Grad vorheizen.
2. Sauce: Schalotte und Rüebli schälen, in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Rüebli ca. 2 Min. andämpfen. Wein dazugiessen, ca. 3 Min. auf die Hälfte einkochen. Fond dazugiessen, aufkochen, ca. 10 Min. köcheln. Rahm dazugiessen, ca. 10 Min. fertig köcheln, Sauce pürieren (ergibt ca. 4 dl), würzen. Kurz vor dem Servieren nochmals heiss werden lassen.
3. Randen und Rüebli schälen, beides in Stängeli schneiden. Peperoncini längs halbieren, entkernen, alles mit dem Öl in einer Schüssel mischen, würzen. Schalotten schälen, halbieren, mit dem Honig in einer kleinen Schüssel mischen.
4. Fleisch würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 5 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Blech herausnehmen, mit einem Backpapier belegen, Fleisch darauflegen. Gemüse mit den Schalotten neben dem Fleisch verteilen.
5. Braten im Ofen: ca. 40 Min. in der Mitte des Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 62 Grad betragen. Braten herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Braten quer zur Faser tranchieren, mit dem Gemüse und der Sauce anrichten.

Hauptgericht für 6 Personen

Dazu passen: Nudeln oder Reis.

Lässt sich vorbereiten: Sauce ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren heiss werden lassen. Fleisch ca. ½ Tag im Voraus anbraten, auf einem Teller auskühlen. Gemüse schneiden und beides bei Raumtemperatur bis zum Braten im Ofen beiseite stellen.
