

KALBSROLLBRATEN MIT KRÄUTERFÜLLE



KALBSROLLBRATEN MIT KRÄUTERFÜLLE

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbsschulter / 20 g Basilikumblätter / 1 Majoranzweig / 2-3 Thymianzweige / 2 Knoblauchzehen / 50 g Grana Padano, gerieben / 7 EL Olivenöl / Salz und Pfeffer / Öl zum Braten

Zutaten Wurzelgemüse:

150 g Karotten / 100 g gelbe Karotten / 50 g Petersilienwurzel / 50 g Knollensellerie / 100 g Selleriegrün / 1,5 EL Tomatenmark / 100 ml Kalbsfond / 150 ml Apfelmilch / Salz und Pfeffer

Gebacken mit

RIESS Bratpfanne 26 x 17 cm Rosa



Artikelnummer: 0049-006

Erhältlich in 29 x 18 cm Pastell-Gelb, 33 x 20 cm Pastell-Blau, 37 x 22 cm Nilgrün

Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Kalbsschulter für den Rollbraten vorbereiten: die Schulter von beiden Seiten so einschneiden, dass man das Fleisch aufklappen kann (nicht durchschneiden!). Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für die Fülle Basilikum-, Majoran- und Thymianblätter mit Knoblauchzehen, geriebenem Käse, Olivenöl, sowie Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten.
3. Die Kalbsschulter damit dünn bestreichen und einrollen. Mit einer Küchenschnur binden, damit der Braten seine Form behält. In einer Pfanne in heißem Öl den Rollbraten von beiden Seiten gut anbraten. Herausnehmen und warm stellen.
4. Das Gemüse in Streifen schneiden und in derselben Pfanne anbraten, Tomatenmark einrühren. Mit Fond und Most ablöschen, salzen und pfeffern. Das Gemüse (ohne Saft) in die Bratform legen, den Braten daraufsetzen. Den Bratensaft ein wenig einkochen und über das Fleisch gießen.
5. Bei 180 Grad 1 Stunde backen. Immer wieder mit Bratensaft ablöschen. Danach mit Alufolie zudecken und weitere 30 bis 45 Minuten backen. Dazu passt am besten Kartoffelpüree.

Rezept und Foto von Anna Husar
alpenkoch.com