

## KALBSBRATEN AN HASELNUSSSAUCE



Ideal zum Marinieren  
und Anbraten.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 45 Minuten*

*Niedergaren: ca. 3 Stunden*

*Für 5-6 Personen*

Küchenschnur zum Binden

1-1,2 kg Kalbsnuss

1 1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcrème

#### **Sauce:**

1 EL Butter

2 Schalotten, gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1,5 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein

0,5 dl trockener Wermut oder alkoholfreier

Apfelwein

2 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon

2,5 dl Vollrahm, mit 1 1/2 TL Maisstärke verrührt

70 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

3-4 EL geschnittener Schnittlauch

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauch zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Ofen auf 80°C vorheizen. Eine Platte, 5-6 Teller und 1 Saucière darin vorwärmen.

**2** Fleisch mit Küchenschnur binden, würzen. In der heissen Bratbutter rundum 10 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte legen. Im auf 80°C vorgeheizten Ofen 2 3/4-3 1/4 Stunden niedergaren. Die Kerntemperatur soll 70-75°C betragen. Das Fleisch kann anschliessend im 60°C warmen Ofen bis zu einer Stunde warm gehalten werden.

**3** Sauce: Butter zum Bratsatz geben. Schalotten und Knoblauch darin andämpfen. Mit Wein und Wermut oder Apfelwein ablöschen, zur Hälfte einköcheln. Fond und Rahm dazugeben, nochmals kurz köcheln. Die Hälfte der Nüsse und Schnittlauch dazumischen, würzen.

**4** Kalbsnuss tranchieren. Je etwas Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Fleisch dazulegen, mit den restlichen Nüssen bestreuen, garnieren.

Dazu passen Knöpfli, Nudeln, Polenta, Bratkartoffeln und Kürbisgemüse.

Fleisch bei höherer Temperatur im Ofen zubereiten: Fleisch würzen, in ein Bratgeschirr legen. 2-3 EL heisse Bratbutter darübergiessen. Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20 Minuten anbraten. Ofentemperatur auf 180°C reduzieren. Braten mit 1,5 dl Weisswein oder alkoholfreiem Apfelwein übergiessen, 1-1 ¼ Stunden braten (Kerntemperatur: 70-75°C). Von Zeit zu Zeit mit Flüssigkeit aus dem Bratgeschirr übergiessen.