Kalbsbraten mit Kirschtomaten und Bärlauchpesto

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 10 min

Aktivzeit: 40 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Schulterbraten vom Schweizer Kalb
4	Schalotten
3	Knoblauchzehen
40 g	Bratbutter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Thymian
30 g	Butter
3 dl	Kalbsfond
1 EL	Pinienkerne
40 g	Pecorinokäse
1 Bund	Bärlauch
1 dl	Olivenöl
2 TL	Zitronensaft
200 g	Kirschtomaten

Nährwerte

1 Portion (ohne Teigwaren und Salat) enthält ca.:

750	kcal
55 g	Eiweiss
5 g	Kohlenhydrate
55 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Über 80% unseres Tierfutters stammen aus der Schweiz.

Wenn Soja importiert wird, stammt es zu über 90% aus nachhaltiger Produktion.

Zubereitung

1. Kalbsbraten 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Schalotten und Knoblauch schälen und halbieren. Bratbutter in einer Pfanne bei starker Hitze schmelzen. Kalbsbraten in der heissen Bratbutter während 5–6 Minuten von allen Seiten goldbraun anbraten.

3. Braten in eine Ofenform geben, rundherum mit Salz und Pfeffer würzen, mit Thymian und Butter belegen. Schalotten, Knoblauch und Kalbsfond dazugeben und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 75 Minuten garen. Immer wieder mit Fond übergiessen.

4 In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen. Pecorino fein reiben, Bärlauchblätter fein schneiden.

5 Pinienkerne, Bärlauch und Olivenöl im Mixer mittelfein pürieren. Pecorino unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

6 Nach 75 Minuten Kirschtomaten zum Braten in die Form geben und 15–20 Minuten weitergaren.

7 Form aus dem Ofen nehmen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Braten anschliessend in Scheiben schneiden. Mit Kirschtomaten, Bratenfond und Bärlauchpesto auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passen Teigwaren und ein gemischter Salat.