

Gebratener Kalbstafelspitz

Zutaten 4 Personen

750 g Tafelspitz (Kalbstafelspitz)

Salz und Pfeffer

Thymian und Rosmarin, gehackt oder gerebelt

2 EL Olivenöl

2 Zwiebel(n)

250 g Champignons, frische

100 ml Weißwein, trockener

100 ml Fleischbrühe

250 g Cockailtomaten



Zubereitung

Den Kalbstafelspitz vorbereiten, d.h. evtl. Silberhaut und Fett wegschneiden. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern einreiben. Die Pilze putzen und evtl. halbieren. Die Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Die Tomaten waschen.

Den Backofen auf 100 °C vorheizen.

Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, auch die Schmalseiten. Herausnehmen und jetzt die Zwiebelspalten kräftig im Bratensatz braten, die Pilze dazugeben. Den Wein angießen und etwas verkochen lassen, dann die Brühe dazu.

Den Tafelspitz und die Tomaten zufügen und den Bräter ohne Deckel in den vorgeheizten Backofen stellen. Der Braten dürfte nach 1 Stunde dann 60 °C Kerntemperatur haben und rosa sein. Einfacher ist es mit Fleischthermometer.

Vor dem Servieren den Bratensud nochmals abschmecken und den Kalbstafelspitz in dünne Scheiben schneiden.

Das Fleisch ist sehr zart, saftig und schmeckt mit dem Schmorgemüse sehr würzig fein.