

Kalbschulterbraten mit Most

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Braten im Ofen: ca. 1½ Std.
Hauptgericht für 8 Personen

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

3 EL Bratbutter

1½ TL Salz

wenig **Pfeffer**

1 EL Senfkörner

2 EL Rosmarin,
grob geschnitten

1 EL Butter

4 Schalotten, in Stücken

1 Nelke

3 dl saurer Most

4 dl Kalbsfond Lacroix
oder Fleischbouillon

Salz, Pfeffer,
nach Bedarf

80 g Butter, kalt, in Stücken

1 — Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Blech in der Mitte des Ofens einschieben, Ofen auf 120 Grad vorheizen.

2 — Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 5 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, herausnehmen. Salz, Pfeffer, Senfkörner und Rosmarin mischen, Fleisch damit würzen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Blech herausnehmen, Fleisch darauflegen.

3 — Braten im Ofen: ca. 1½ Std. in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Braten herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

4 — Sauce: Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Nelke ca. 5 Min. andämpfen. Most und Kalbsfond dazugießen, aufkochen, auf die

Hälfte einkochen. Nelke entfernen, Sauce pürieren, würzen.

5 — Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen; sie darf nicht kochen. Braten quer zur Faser tranchieren, mit dem Ofengemüse (siehe Rezept rechts) und der Sauce anrichten.

Tipp: Gleichzeitig kann das Ofengemüse mit dem Braten zubereitet werden. Angebratenes Fleisch auf das Ofengitter legen, Blech mit dem Gemüse darunter einschieben.

Lässt sich vorbereiten: Sauce ca. 1 Tag im Voraus bis zum Pürieren zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren Sauce warm werden lassen und mit Butter aufmontieren.

Portion: 395 kcal, F 25 g, Kh 2 g, E 38 g

Info

Der **Kalbsfond von Lacroix** eignet sich hervorragend für die Zubereitung von fast allen weissen und hellen Saucen sowie für Suppen, Pasteten und Sülze. **Gewusst:** Ein Fond ist eine über längere Zeit eingekochte Bouillon, die dank ihres vollen Geschmacks die Basis aller kulinarischen Saucen bildet. Weitere Infos und Rezepte auf www.lacroix.ch



Ofengemüse



Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Braten im Ofen: ca. 1½ Std.
Gemüsebeilage für 8 Personen

1 kg Kürbis (z. B. Butternut),
in Stängeln

500 g rohe Randen,
in Schnitzchen

2 EL Olivenöl

1½ TL Salz

wenig **Pfeffer**

2 EL glattblättrige Petersilie,
fein geschnitten

1 — Randen, Kürbis und Öl in einer Schüssel mischen, würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

2 — Braten im Ofen: ca. 1½ Std. in der unteren Hälfte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Petersilie darüberstreuen.

Tipp: Gleichzeitig kann das Ofengemüse mit dem Braten zubereitet werden. Angebratenes Fleisch auf das Ofengitter legen, Blech mit dem Gemüse darunter einschieben.

Lässt sich vorbereiten: Gemüse ca. 1 Tag im Voraus schneiden und mischen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion: 95 kcal, F 3 g, Kh 16 g, E 2 g