Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Kalbsrollbraten

Hauptspeise Fleischgerichte Herbst Weihnachten Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Fleisch im Schmetterlingsschnitt aufschneiden, flachklopfen und mit Senf bestreichen. Alle Zutaten für die Füllung im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern und auf das Fleisch verteilen. Von der Schmalseite her zur Roulade aufrollen. Fleisch mit Speck umwickeln, mit Küchengarn fest zusammenbinden.
Backofen auf 120 °C vorheizen. Braten auf jeder Seite salzen, pfeffern und dann bei mittlerer Hitze rundherum bis zur Bräunung anbraten. Mit dem Wein und Fond in einen verschließbaren Bräter geben, Thermometer in die dickste Stelle des Fleisches einstechen. Im Ofen ca. 90 Minuten braten, nach dem Erreichen der Kerntemperatur von 60 °C kurz ruhen lassen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden mit gedämpften Eierschwammerln und Erbsen servieren.

Zutaten

- 1,3 kg Kalbsrücken ohne Knochen
- Dijons-Senf
- 2 EL Olivenöl
- Füllung
- 200 g geputzte Eierschwammerl
- 100 g frisches weißes Kraut
- 1 Zwiebel
- 1 große Knoblauchzehe
- 1 EL Rosmarin
- 2 TL grobes Meersalz
- Außerdem:
- 16 Scheiben Speck
- 2 dl Weißwein
- 1 dl Kalbsfond oder Suppe
- Salz
- Pfeffer