

Geschmorter Kalbsbraten mit Kirschtomaten und Bärlauchpesto

🕒 Zubereiten: ca. 40 Min.
Braten: ca. 90 Min.

👤 Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Kalbsbraten (Schulter) vom Schweizer Kalb
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 40 g Bratbutter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ½ Bund Thymian
- 30 g Butter
- 3 dl Kalbsfond
- 1 EL Pinienkerne
- 40 g Pecorinokäse
- 1 Bund Bärlauch
- 1 dl Olivenöl
- 2–3 TL Zitronensaft
- 200 g Kirschtomaten



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.

Beilagen

Dazu passen Teigwaren und ein gemischter Salat.

Nährwerte

Eine Portion enthält:

750 kcal

55 g Eiweiss

5 g Kohlenhydrate

55 g Fett

(ohne Teigwaren und Salat)