

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Kalbsrückenbraten

mit Pesto und Pancettakruste

(für 4 Personen)

Pesto

40 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Braten

1 kg Kalbsrücken
(Mittelstück ohne Knochen)
Salz, Pfeffer
150 g Pancetta
(italienischer Bauchspeck in sehr dünnen Scheiben oder durchwachsener Speck)
2 Esslöffel Olivenöl

für die Soße

50 g Schalotten
etwas Öl
400 ml Kalbsfond
1 Zweig Rosmarin
3 kleine Zweige Majoran
125 ml Weißwein
1 Teelöffel Speisestärke
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
Sahne



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Für das **Pesto** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter zerzupfen. Knoblauch pellen. Knoblauch und Öl mit einem Pürierstab fein mixen. Basilikum und Pinienkerne zugeben, alles gründlich pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den **Braten** mit Salz und Pfeffer würzen. Ein großes Stück Frischhaltefolie ausbreiten und die Hälfte der Pancettascheiben in der Größe des Bratens dachziegelartig auslegen. Die Hautseite des Bratens mit der Hälfte des Pestos bestreichen, mit der bestrichenen Seite auf die Scheiben legen.

Restliches Pesto auf dem Braten verteilen. Die Pancettascheiben mithilfe der Folie einschlagen, die andere Seite mit dem übrigen Pancetta abdecken, fest andrücken. Folie entfernen.

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze oder 170 °C Umluft vorheizen.

Das Olivenöl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen, den Braten von jeder Seite 2 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform setzen, einen Deckel auflegen und im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten garen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen.

Für die **Soße** die Schalotten pellen und würfeln. In etwas heißem Öl anrösten. Den Kalbsfond zugießen. Die Kräuter und den Bratfond vom Anbraten zufügen. Etwas köcheln lassen.

Die Soße durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, Weißwein zufügen. Stärke mit etwas Wasser verrühren, in die Soße geben, unter Rühren aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und eventuell einem Schuss Sahne abschmecken.

Zum **Servieren** den Braten aufschneiden, die Scheiben auf eine vorgewärmte Platte legen und die Soße getrennt dazu reichen.



Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen