

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Kalbsbraten an Senfsoße

Niedertemperatur-gegart

(für 6 Personen)

Braten

1 kg Kalbsnierstück
(spezieller Kalbsbraten
aus dem Rücken)

Salz, Pfeffer

1 Esslöffel Butter-
schmalz

Senfmarinade

2 Knoblauchzehen

5 Salbeiblätter

2 Esslöffel
grobkörniger Senf

2 Esslöffel Olivenöl

Soße

250 g Champignons

1 große Schalotte

1 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Cognac

150 ml Weißwein

150 ml Kalbsfond

200 ml Sahne

2 Esslöffel grobkörni-
ger Senf

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Den Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Eine Auflauf-
form ohne Deckel ebenfalls im Backofen erwärmen.

Für die **Senfmarinade** Knoblauch pellen, fein hacken.
Salbeiblätter sehr klein schneiden. Beides mit Senf und
Öl mischen.

Den **Kalbsbraten** mit Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von allen
Seiten je nach Dicke des Stücks 6 bis 8 Minuten anbra-
ten. Den Braten herausnehmen und mit der Senfmarina-
de einreiben. Sofort in die warme Auflaufform in
den Backofen setzen und 2 Stunden garen.

Zum Ende der Garzeit die Backofentemperatur auf
270 °C erhöhen und das Fleisch etwa 7 Minuten erhit-
zen. Dabei die Backofentür nicht öffnen.

Für die **Soße** Champignons putzen und in Scheiben
schneiden. Die Schalotte pellen und fein hacken.

Butter zum Bratsatz in die Pfanne geben. Champignons
und Schalotten darin etwa 2 Minuten dünsten. Cognac,
Weißwein und Kalbsfond zugießen, aufkochen und alles
bei großer Hitze auf knapp 100 ml einkochen lassen.

Die Sahne zugießen und so lange bei mittlerer Hitze
köcheln lassen, bis sich die Sahne bindet.

Die Soße nochmals aufkochen, Senf einrühren und mit
Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum **Servieren** den Braten in dünne Scheiben schneiden
und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit etwas
Soße umgießen. Restliche Soße dazu reichen.



**Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres,
gesundes Fleisch und höchsten Genuss.**

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