



Gefüllter Kalbsrollbraten

Zutaten:

1600g Kalbsrollbraten

160g Speckscheiben, Herta Breakfast Bacon

200g Zwiebeln

100g Möhren

100ml Butaris

1200g Schupfnudeln

60g Pinienkerne

20g Oro di Parme Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

20g Speisestärke

400ml Weißwein

etwas Salz und Pfeffer

20g mittelscharfer Senf

150g Knollensellerie

400ml Kalbsfond, Lacroix

1 Scheibe Toastbrot

8 Stiele Thymian

20g glatte Petersilie

3 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pinienkerne darin golden rösten. Beiseite stellen. Toastbrot entrinden und feinwürfeln. Thymian und Petersilienblätter waschen und zupfen, dann hacken. 1 Knoblauchzehe hacken. Alle Zutaten im Mixer feinpürieren.

Fleisch zu einem Rollbraten aufschneiden und ringsum mit Salz und Pfeffer würzen. Innenseite mit Senf bestreichen. Speck und Bröselmasse in dem Braten verteilen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zubinden. Ofen auf 180 Grad- Umluft vorheizen.

2 El Öl in einen Bräter füllen und erhitzen. Den Braten von allen Seiten anbraten. Ihn anschließend in Alufolie wickeln und auf einem Backblech platzieren. Auf mittlerer Schiene 90 Minuten garen.

Möhren und Sellerie putzen und schälen. Anschließend in etwa 1cm große Würfel schneiden. Restlichen Knoblauch zerdrücken und das restliche Öl in einem breiten und flachen Topf erhitzen. Möhren und Sellerie gold anbräunen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 10-15 Minuten mitrösten. Tomatenmark zugeben und ebenfalls für 2 Minuten mitrösten. Lorbeer zugeben und mit Weißwein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen.

Sauce mit Kalbsfond und 200ml Wasser auffüllen. Bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten leicht sämig einköcheln lassen. Eventuell Wasser nachfüllen.

Rollbraten aus dem Ofen nehmen und aus der Folie wickeln. Bratensaft zum Saucenansatz geben. Das Fleisch wieder in die Folie wickeln und weitere 10 Minuten im Ofen ohne Hitze garen.

Die Sauce aufkochen und durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag gibt noch etwas Zucker dazu. Speisestärke in etwas kaltem Wasser lösen und die Sauce damit binden.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.