



Kalbsbraten, italienisch mit leichtem Parmesanrahm

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 25m

• **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herrlich italienisch mit leichtem Parmesanrahm, „stimmig“

Zutaten

- Für den Kalbsbraten:
- 600 g Kalbsbraten aus der Keule oder dem Rücken, pariert
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 - 2 Zweig Thymian
- 1 gedrückte Knoblauchzehen
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Parmesanrahm:
- 200 ml Sahne
- 100 g frisch geriebener Parmesan vom Stück
- Wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für den Blattspinat:
- 450 - 500 g junger Spinat, mehrfach gewaschen und von groben Strünken befreit
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, hauchdünn geschnitten oder gehobelt
- 2 Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt und in Würfel geschnitten
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 50 ml Sahne
- 1 El Markenbutter
- 1 Strich Muskatnuss
- Salz, Pfeffer aus der Mühle,

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Kalbsbraten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in heißem Olivenöl rund herum anbraten. Die Kräuterzweige und die gedrückten Knoblauchzehen dazu geben und in den auf 120 ° C vor geheizten Backofen schieben. Hin und wieder mit dem Bratenfond begießen, bis eine Kerntemperatur von ca. 63 ° C erreicht ist.

Schritt3

Danach bei geöffneter Backofentür 5 – 6 min. „ausruhen“ lassen.

Schritt4

Der Parmesanrahm:

Schritt5

Die Sahne erhitzen und den Parmesan dazu geben, mit Pfeffer und Salz, sowie einem Strich Muskatnuss würzen, zerfallen lassen, nachschmecken.

Schritt6

(Bitte wenig Salz, denn der Parmesan enthält reichlich)

Schritt7

Der Blattspinat:

Schritt8

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett bräunen.

Schritt9

Die Tomaten ½ min. in kochendes Wasser geben, sofort in kaltem Wasser abkühlen, schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden.

Schritt10

Die Schalotten in der Butter glasig andünsten und den fein gehobelten Knoblauch und den Spinat dazu geben.

Schritt11

Zusammen fallen lassen, auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt12

Zurück in den Topf, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Sahne aufgießen, 1 min. leise köcheln lassen und die Tomatenwürfel unterschwenken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den tranchierten Kalbsbraten auf einem Soßenspiegel anrichten, den appetitlichen Blattspinat aufteilen und mit den gerösteten Pinienkernen garnieren.

Rezeptart: Kalbfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsbraten-italienisch-mit-leichtem-parmesanrahm/>