

Kalbsrollbraten, herzhaft gefüllt mit Frühlingsgemüse



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " " });
```

Herzhaft-deftiger **Kalbsrollbraten** mit Bacon, Pinienkernen und Kräutern gefüllt und mit viel frischem Gemüse.

Dieses Rezept eignet sich wunderbar, um den Frühling gebührend zu begrüßen. Da darf der Spargel hier natürlich nicht fehlen! Der Bacon hält das Fleisch von innen schön saftig und das Vielerlei an Gemüse lässt das deftige Gericht zugleich leicht und frisch daherkommen. Einfach ein unvergesslicher Kalbsrollbraten - etwas für die ganze Familie und eine Überraschung für Gäste!

Zutaten

- 1 kg - 1,2 kg Kalbsrollbraten, als flache Scheibe für Rollbraten geschnitten
- 400 ml brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 400 ml trockener Weißwein
- 150 g dünn aufgeschnittener Bacon
- 2 - 3 El Pinienkerne, goldgelb geröstet
- 1 - 2 El Reibbrot
- 2 Tl mittelscharfer Senf
- 250 g grobes Röstgemüse aus: Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie
- 1 - 2 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- 1 Hand voll Petersilie 8 Stiele Thymian, gezupft
- 1 Lorbeerblatt
- 6 - 8 gedrückte Pfefferkörner
- 4 - 5 El Pflanzenöl
- 1 Tl Tomatenmark 1 Tl Tomatenmark 1 Tl Tomatenmark 1 Tl Tomatenmark 1 Tl Tomatenmark ! Tl Tomatenmark
- Etwas angerührte Speisestärke oder Saucenbinder
- 8 - 12 Minimöhrchen mit etwas Grün, kurz in Salzwasser blanchiert
- 8 Stangen Spargel, gedrittelt, blanchiert
- 150 g Zuckerschoten, gefädelt, blanchiert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Küchengarn

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 150 ° C ohne Umluft vorheizen, das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen, auslegen.

Schritt2

Die Pinienkerne mit den Thymian - und Petersilienblättern, 2 El Pflanzenöl und dem Knoblauch im Mixer pürieren und mit dem Senf mischen. Das Fleisch dünn einstreichen, mit den Reibbrotbröseln bestreuen und dem Bacon belegen. Aufrollen und mit Küchengarn binden

Schritt3

In einem Bräter mit heißem Pflanzenöl rundherum anbraten, Farbe nehmen lassen, kurz heraus nehmen.

Schritt4

Im Bratfett das Röstgemüse scharf anbraten, Tomatenmark, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zufügen, 1 - 2 min. mit angehen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond und etwas Wasser aufgießen, aufkochen und den Kalbsbraten dazu geben, mit Alufolie abdecken. Für zunächst 70 - 80 min. auf die mittlere Schiene des Backofens geben, dann prüfen. Er sollte keinesfalls „übergart“, sondern noch leicht rosa und saftig sein. Heraus nehmen, in Alufolie hüllen und bei geöffneter Herdklappe 10 min. „ausruhen“ lassen.

Schritt5

Den Bratenfond durch ein feines Küchensieb passieren, abschmecken, ev. leicht mit angerührter Speisestärke binden. Vor dem Servieren gebe ich gern noch etwas braune Butter darüber.

Schritt6

Das blanchiert Gemüse nach „Garpunkt“ in brauner Butter anschwenken Zuerst die Möhren, etwas zeitversetzt den Spargel und die Zuckerschoten dazu geben. salzen, pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit jungen Butterkartoffelchen oder einem schöne Kartoffel- Gratin zu Tisch geben.

Kalbsrollbraten: Was das Kalbfleisch so besonders macht

Kalbfleisch ist vor allen Dingen bei Gourmets und Sterneköchen eine sehr beliebte Fleischsorte. Das liegt vor allen Dingen an seinem besonders milden Geschmack und seiner zarten Fleischstruktur. Das Fleisch ist außerdem sehr saftig. Daher eignet es sich nicht nur hervorragend für die Zubereitung eines klassischen Wiener Schnitzels, auch Rouladen werden mit Kalbsfleisch schön zart.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Kalbfleisch **Tags:** althergebracht, herzhaft, leicht, saisonal, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsrollbraten-gefüllt-fruehlingsgemuese/>