

Kalbsbraten in Steinpilzsoße

Zutaten (für 4 Portionen)

Sauce:

- 10 g getrocknete Steinpilze
- 2 Zwiebeln
- 20 g Butter
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer

Kalbsbraten:

- 1 Kalbstafelspitz, (1,2 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 2 El Olivenöl
- 20 g Butter
- 3 Stiele Thymian
- 300 g schmale Bundmöhren

Beilage:

- 1 Kohlrabi, (500 g)
- 300 g kleine fest kochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 0.5 Bund Schnittlauch
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 20 g Butter

Zubereitung

- 1.** Möhren putzen und schälen. Kohlrabi schälen, waagrecht halbieren und in 3 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen. Die Zutaten in einem Topf nur ganz knapp mit Wasser bedecken, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit halb geöffnetem Deckel aufkochen. Bei mittlerer Hitze in 15–18 Minuten knapp garen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Butter unterrühren und mit Schnittlauch bestreuen.
- 2.** Für die Sauce die Steinpilze in 250 ml lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen, abtropfen lassen und gut ausdrücken (Pilzwasser aufbewahren). Steinpilze fein hacken. Schalotten fein würfeln und in der Butter andünsten. Steinpilze dazugeben und mit Portwein ablöschen. Steinpilzwasser durch ein Sieb zugießen und mit Sahne auffüllen. Auf die Hälfte einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit einem Schneidstab fein pürieren.
- 3.** Für den Braten den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen. eine Pfanne stark erhitzen, das Öl zugeben und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Butter und Thymian zugeben. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Gas 1–2, Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 40–45 Minuten garen. Den Ofen ausschalten und den Tafelspitz 15 Minuten im Ofen ruhen lassen.

Tafelspitz aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Den entstandenen Bratensaft zur Sauce geben, Sauce erwärmen und gut auf mixen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und dem Gemüse anrichten.