

Florentiner Kalbsbraten



Zubereitung

Für 6 Personen

1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Die Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Beides mit 1 Esslöffel Olivenöl mischen und leicht salzen sowie pfeffern.
3. In das Fleisch mit einem spitzen Messer rundum tiefe kleine Einschnitte anbringen und mit je etwas Rosmarin-Knoblauch-Paste füllen. Die restliche Mischung mit dem restlichen Olivenöl (2 Esslöffel) verrühren. Das Bratenstück damit einstreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Auf den Gitterrost des Backofens legen.
4. Die Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln. Auf das leicht geölte Saftblech legen.

Zutaten

- 4 Stück Rosmarinzweige, gross
- 4 Stück Knoblauchzehen, gross
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 kg Kalbsnierstück
- 12 Stück Kartoffeln, mittel

zum Fertigstellen

- 200 ml Wasser
- 1 Teelöffel Fleischextrakt, nach Belieben
- 80 g Butter

5. Die Backofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Den Gitterrost mit dem Fleisch in der Mitte, das Saftblech mit den Kartoffeln auf der Rille darunter einschieben. Den Kalbsbraten und die Kartoffeln im 180 Grad heissen Ofen 1 Stunde braten. Von Zeit zu Zeit mit etwas ausgetretenem Fett und Fleischsaft bestreichen.

6. Vor dem Servieren den Braten in Alufolie wickeln und 5-10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Den ausgetretenen Bratenjus auf dem Blech mit dem Wasser lösen und in ein Pfännchen geben. Den Fleischextrakt beifügen und leicht einkochen lassen. Dann die Butter in Flocken in die Sauce geben und einziehen lassen.

7. Den Braten in dünne Scheiben schneiden, mit den Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Jus beträufeln.

Für den Kleinhaushalt

3 Personen: Zutaten halbieren. Das kleinere Fleischstück benötigt je nach Dicke eine Bratzeit von 45-50 Minuten.