



Kalbsnuss an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten

Niedertemperatur-Garen

Den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und fein hacken.

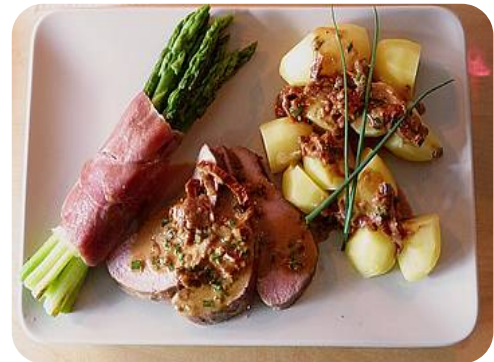
Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter rundherum acht Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 2 1/2 Stunden nachgaren lassen. Die Kerntemperatur vom Fleisch sollte ca. 65 °C betragen.

Im Bratensatz nun Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond dazugießen und alles etwa auf 150 ml einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und den Schnittlauch mit der Schere dazuschneiden.

Die Kalbsnuss in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten und mit Sauce umgießen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 3 Stunden
Gesamtzeit	ca. 3 Stunden 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 5 Portionen:

100 g	Tomate(n), getrocknete in Öl, abgetropft
2 Zehe/n	Knoblauch
2	Schalotte(n)
600 g	Kalbfleisch (Kalbsnuss oder Faux-filet Lendenstück), rund
	Salz und Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle
2 EL	Butter zum Braten
150 ml	Portwein
200 ml	Kalbsfond
300 ml	Rahm (Sahne)
n. B.	Zitronensaft, einige Tropfen davon
1 Bund	Schnittlauch

Rezept von: walo