



Gebratene Kalbsbrust mit Zitronenrahm und Froschkönigs Goldkugel

Die Zubereitung ist ganz ähnlich wie bei der gegrillten Kalbsbrust . Die Kalbsbrust ist ein tyisches Schmorfleisch, das üblicherweise in einem Sud mit reichlich Gemüse rund 2 Stunden geschmort wird. Sie kann auch vorab mit Salbei, Meersalz, Pfeffer und Olivenöl mariniert und dann in Alufolie eingepackt 2 Stunden bei 120° im Ofen geschmort werden. Erst danach wird die Kalbsbrust kurz angebraten. So wird das Fleisch saftig und zart und besitzt trotzdem ein würziges Krüstchen. Statt mit einem üppigen Schmorsud wird die Kalbsbrust an einem feinen, zitronigen Jus angerichtet.

Als Beilage schmeckt eine Ofentomate sehr gut: Froschkönigs Goldkugel ist eine goldgelbe Tomatensorte, sie ist sehr fleischig , enthält wenig Säure und besitzt zudem eine sehr feine Haut.

Zutaten (2 Portionen)

400g Kalbsbrust in Streifen geschnitten
1El getrocknete, zerriebene Salbeiblätter
Meersalz, Pfeffer
Zitronensaft, Olivenöl
Bratbutter

Zitronenjus:

1El Sauerrahm
1/2El Zitronensaft
4-5m Peperoncino
Saft von der geschmorten Kalbsbrust
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kalbsbrust 2 Stunden vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich

würzen. Salbeiblätter zwischen den Fingern verreiben, zusammen mit Meersalz und Pfeffer die Kalbsbruststreifen damit beidseitig würzen. Mit wenig Zitronensaft und Olivenöl einreiben. Kalbsbrustschnitten auslaufsicher mit Alufolie einpacken (Alufolie nur nach oben falten).

Ofen auf 120° vorheizen. Für 2 Stunden in den Ofen schieben.

Alupäckli vorsichtig öffnen, Folie nicht verletzen. Saft in ein Pfännchen giessen, Kalbsbrustschnitten wieder einpacken und wieder in den Ofen schieben. Saft aufkochen, Peperoncino halbieren, die Kerne entfernen und die Schote zu feinen Streifen schneiden, zum Jus geben. Zitronensaft und Sauerrahm dazugiessen. Sauce etwa auf die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken. Kurz köcheln lassen. Bis zum Anrichten warmhalten.

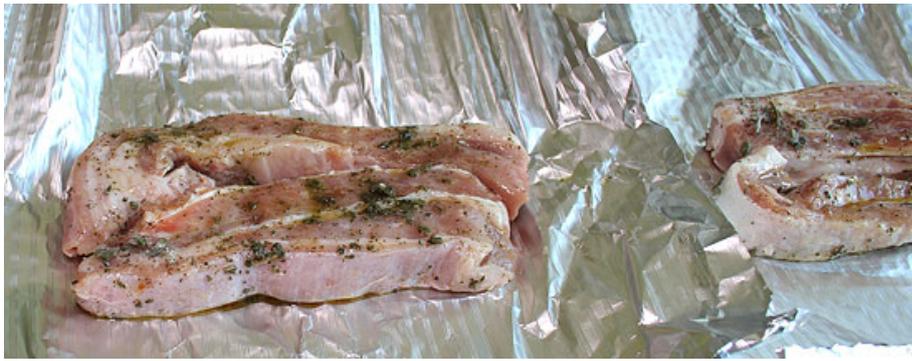
Bratbutter erhitzen Kalbsbrust beiseitig ca. 3 Minuten anbraten. Nicht zu lange Braten, sonst wird die Bratkruste zäh.

Jus auf einem Teller zu einem Spiegel anrichten und die Kalbsbrust darauflegen.

Ofentomate:

Tomate halbieren und mit Kräutersalz würzen. Mit wenig Olivenöl beträufeln und für ca. 1 Stunde zusammen mit der Kalbsbrust im Ofen schmoren.





Froschkönigs Goldkugel



