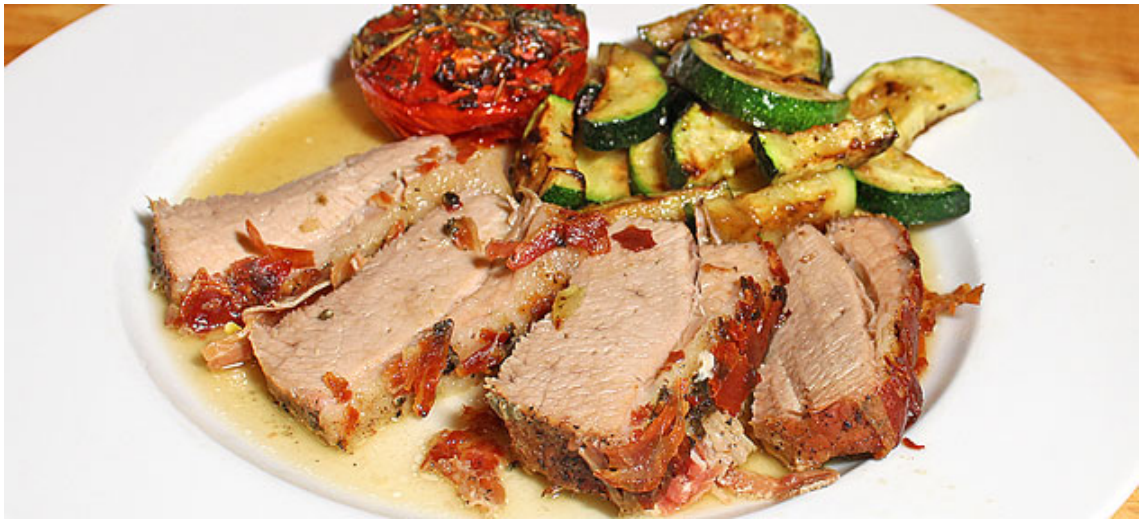

Kalbsbrust im Pancetta-Mantel aus dem Ofen

Die Kalbsbrust wird meistens mit reichlich Sauce geschmort. Sie kann auch bei tiefer Temperatur (120°) im Ofen gegart und am Schluss unter der Grillschlange kurz gebraten werden. In Pancetta einpackt, der würziger ist als Bratspeck, bekommt sie auch ohne Sauce viel Geschmack. Der Speck und ein Schuss Weisswein sorgen dafür, das sie nicht zu trocken wird. Etwas Salbei und Dijon-Senf sind, nebst Salz und Pfeffer, die einzigen Gewürze, mehr braucht es auch nicht. Die Garzeit im Ofen ist lang, 2 1/2 bis 3 Stunden, aber der Arbeitsaufwand ist gering, da kaum Rüstarbeiten anfallen. Auch praktisch: Mit der Kalbsbrust können Tomaten oder auch anderes Gemüse im Ofen mitgegart werden.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Kalbsbrust
6	dünne Scheiben Pancetta
2El	frischer Salbei gehackt
3Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Weisswein

Zubereitung

Kalbsbrust 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und ringsum salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. Salbei hacken und die Kalbsbrust damit bestreuen. Kalbsbrust in die Panchetta-Scheiben einpacken und in ein Ofengeschirr legen. Ein Schuss Weisswein zugiessen und mit Alufolie abdecken.

Ofen auf 120° vorheizen.

Kalbsbrust in der Mitte des Ofens 2 1/2 Stunden garen, dabei sammelt sich reichlich Saft im Geschirr.

Eine Gratinform mit wenig Olivenöl einpinseln, die Tomate halbieren und hineinlegen. Mit Herbes de provençe und Kräutersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben.

20 Minuten bevor die Kalbsbrust gar ist, Zucchetti zu Halbmonden schneiden und zusammen mit gehacker Zwiebel und Kräutersalz in Olivenöl anbraten (ca. 10 Minuten).

Grillfunktion zuschalten und die Ofentemperatur auf 200° erhöhen. Kalbsbrust kurz aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen, Kalbsbrust mit dem Schmorsaft übergiessen und zusammen mit der Tomate im oberen Drittel wieder in den Ofen schieben. 12 - 15 Minuten braten. Tomate bereits nach 8 - 10 Minuten aus dem Ofen nehmen.

Kalbsbrust tranchieren, anrichten und mit reichlich Schmorsaft übergiessen. Tomate und Zucchetti dazugeben.