

EDEKA
KOCHSCHULE

LECKER MIT LUTHER

KALBSRAHMBRATEN

mit Kohlrabi und kleinen Speckkartoffeln




Dirk Luther

KALBSRAHMBRATEN

mit Kohlrabi und kleinen Speckkartoffeln

👤 ZUTATEN

KALBSRAHMBRATEN

1,4 kg Kalbsbraten aus der Kugel
1 Karotte
150 g Knollensellerie
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen, angedrückt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Rapsöl
1 TL Zucker
20 g Butter
1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
500 ml Geflügelfond
100 g Tomatenwürfel aus der Dose
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian
1 Stängel Petersilie
100 ml Sahne
50 g kalte Butterwürfel

KOHLRABI

3 Kohlrabi
1 EL Butter
300 ml heller Geflügelfond
Salz und Pfeffer aus der Mühle
6 große Blätter Basilikum, gehackt

SPECKKARTOFFELN

4 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
(Länge ca. 8 cm)
8 Scheiben Bacon
4 EL Rapsöl
8 Zweige Rosmarin
Pfeffer aus der Mühle

NATUR PUR
Landfrische Gourmetqualität

Kalbsbraten



KALBSRAHMBRATEN Den Ofen auf 135 °C vorheizen. Karotte, Sellerie und Zwiebeln putzen, schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Den Kalbsbraten salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze in einem Schmortopf in Rapsöl von allen Seiten anbraten und dann herausnehmen. Den Zucker im selben Topf karamellisieren, Butter sowie das Gemüse und den Knoblauch hinzufügen und glasig anschwitzen. Das Tomatenmark dazugeben und weiter schwitzen, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Den Kalbsbraten hineinlegen, mit dem Geflügelfond und den Tomatenwürfeln auffüllen. Nun die Gewürze dazulegen und zugedeckt im Backofen ca. 2 Stunden schmoren lassen, dabei hin und wieder wenden.

Das gegarte Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf abgießen und das Gemüse mit der Schaumkelle kräftig ausdrücken. Die Sauce so lange einkochen, bis sie eine sämige Konsistenz hat, dann mit der Sahne auffüllen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Hilfe eines Stabmixers die kalten Butterwürfel einmischen. Das Fleisch quer zur Faser in gleichmäßige Scheiben schneiden und in der Sauce vorsichtig nochmals erwärmen.

KOHLRABI Den Kohlrabi schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kohlrabistifte darin glasig anschwitzen. Mit dem Geflügelfond angießen und das Gemüse darin bissfest garen. Zum Schluss das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum bestreuen.

SPECKKARTOFFELN Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten (nicht schälen) und trockentupfen. Der Länge nach halbieren und in einer Schüssel mit dem Rapsöl mischen. Auf jede Kartoffelhälfte einen kleinen Rosmarinzwig legen und eine Speckscheibe darumwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten backen, bis der Speck knusprig und die Kartoffeln weich sind. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

ANRICHTEN Die Fleischscheiben mit den Kohlrabistiften und den Speckkartoffeln dekorativ auf vorgewärmten Tellern anrichten. Zum Schluss die Sauce nochmals aufmischen und über das Fleisch geben.

★ PROFITIPP

Die Sauce bekommt noch eine besondere Leichtigkeit, wenn zuletzt geschlagene Sahne hineingegeben wird.

