



## Gerollte Kalbsbrust mit Salbei und Bresaola an Champignon-Peperonisauce

Die Kalbsbrust gehört nicht zu den "edlen" Fleischstücken und trotzdem lässt sich daraus ein rechter Festtagsbraten zubereiten. Mit einer gut gewürzten Marinade eingerollt, wird daraus ein aromatischer Leckerbissen, der den Gaumen mehr als manch ein herkömmlicher Braten erfreut. Weisswein, Senf, Knoblauch und reichlich Salbei harmonieren bestens mit dem Kalbfleisch. Dazu spenden ein paar Scheiben Bresaola zusätzliche Würze.

Das Brustfleisch enthält recht viel Bindegewebe, das beim Garen geliert und dafür sorgt, dass der Rollbraten beim Aufschneiden recht gut zusammenhält. Und es ist auch das gelierte Bindegewebe, das die Kalbsbrust so schön saftig werden lässt.

Nach kräftigem Anbraten habe ich die Kalbsbrust bei 100° im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 84° gegart. Das hat etwas gedauert: 4 Stunden und 15 Minuten, da ist Geduld und Planung gefragt. In einem früheren Rezept hab ich die Kalbsbrust nur bis zu einer Kerntemperatur von 78° gegart, das war ein bisschen zu wenig, ein Teil des Fleisches war zwar nicht mehr zäh, aber auch nicht so zart wie gewünscht. Diesmal, bei 84° Kerntemperatur, war der Rollbraten nahezu perfekt: Weiches, saftiges Fleisch. Um die Garzeit etwas zu verkürzen, habe ich die Ofentemperatur gegen Schluss (bei 75°) auf 110° Grad erhöht, die Kalbsbrust kam dennoch weich und saftig aus dem Ofen.

Die Sauce ist ein bisschen "à la Stroganoff" zubereitet: Grob gehackte Zwiebel, Peperoni und Champignons mit der säuerlichen Note von eingekochtem Weisswein und mit etwas Rahm abgerundet.

### Zutaten (3 Portionen)

900g	Kalbsbrust
50g	Bresaola
10	Salbeiblätter
	Bratbutter

Marinade:

1dl Weisswein  
2El Senf (pikant)  
2 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer

Sauce:

übrig gebliebene Marinade  
1dl Weisswein  
150g Champignons  
1/2 rote Peperoni  
1 Zwiebel  
1/2dl Noilly Prat  
2dl Hühnerbouillon  
1/2dl Vollrahm  
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Die Marinadenzutaten vermischen und damit die Kalbsbrust auf der "Rippenseite" grosszügig einstreichen. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und darüber streuen. Mit den Bresaolascheiben belegen. Kalbsbrust einrollen und zusammenbinden. Aus der Aussenseite ebenfalls grosszügig mit Marinade einstreichen. Eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Kalbsbrust in Bratbutter rundum kräftig anbraten. Bratenthermometer einstecken und im auf 100° vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von 84° garen. Wenn die Kerntemperatur 75° erreicht hat, den Ofen auf 110° einstellen, das verkürzt die Garzeit (4 Std und 15 Min) etwas.

Kalbsbrust aus dem Ofen nehmen und ca. 14 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Sauce:

Bratensatz mit Weisswein ablöschen, etwas aufrühren und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Absieben und zur Marinade geben.

Zwiebel grob hacken, Champignons scheideln, Peperoni mit dem Sparschäler schälen und zu ca. 5 mm breiten und 4cm langen Streifen schneiden. Alles zusammen in Bratbutter ca. 10 Minuten kräftig rösten. Mit Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen. Bouillon und die restliche Marinade dazugiessen und ca. 20 Minuten leise köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten Rahm dazugiessen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



*Zutaten für die Kalbsbrust*



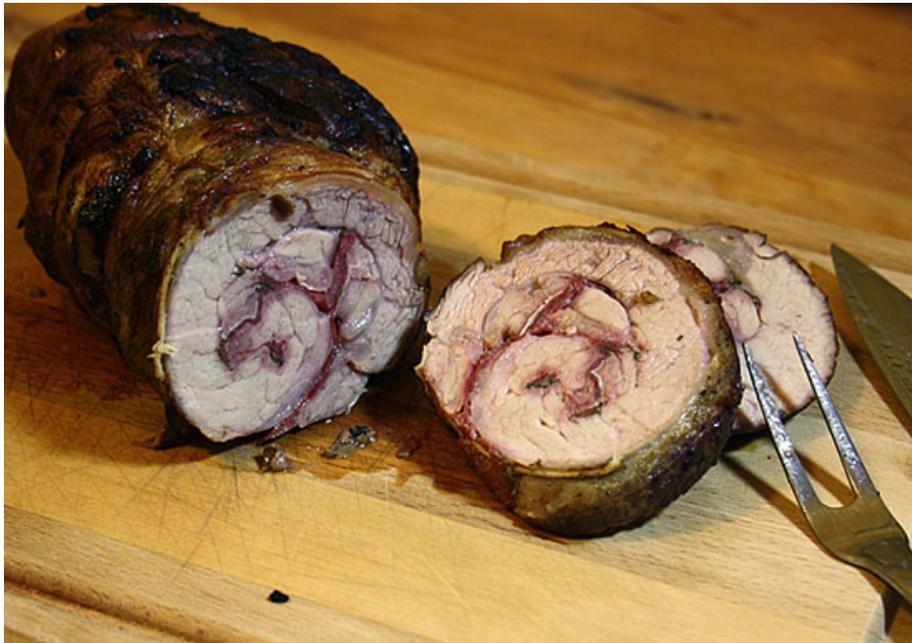
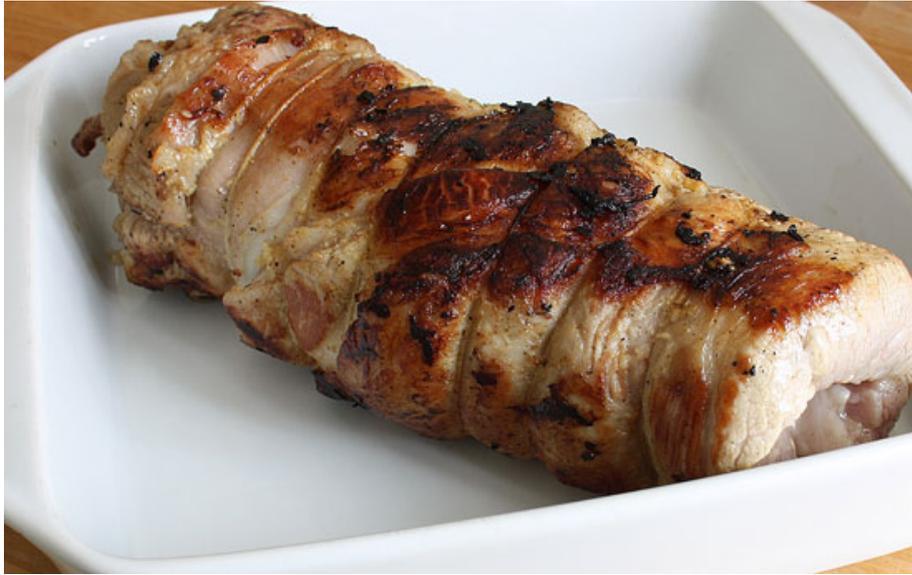
*Kalbsbrust mit Mariande einstreichen und mit Salbei bestreuen...*



*.. und mit Bresaola belegen*



*Eingebundene Kalbsbrust in der Marinade*





*Zutaten für die Sauce*



*Champignons, Zwiebel und Peperoni kräftig rösten*