

Kalbsbraten mit Oliven

Asado de ternera con aceitunas



Zutaten für vier Personen:

1,2 kg Kalbsnuss
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl
1 große Gemüsezwiebel oder zwei normale Zwiebeln
2 Karotten
1 Knoblauchzehe (optional)
1 EL Tomatenmark
1/2 Packung Serrano-Schinken (ca. 60 g)
12 grüne spanische Oliven mit Kern
150 ml Weißwein
300 ml Kalbsfond
2 Tomaten
1 TL Speisestärke oder 1 Ecke Butter

1. Backofen auf 170° vorheizen.
2. Kalbfleisch kräftig salzen. Das Fleisch bei mittlerer Hitze rundherum in Olivenöl in einem Bräter anbraten, insgesamt ca. 10 Minuten.
3. Zwiebeln und Karotten grob würfeln und einige Minuten mitbraten. Optional auch 2 halbe Knoblauchzehen mit zugeben. 1 EL Tomatenmark mitschwitzen. Serranoschinken in feine Streifen schneiden und zugeben. Die Oliven zugeben.
4. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Hälfte des Kalbsfonds zugeben. Dann 45 Minuten im Backofen schmoren.

5. Tomaten überbrühen und schälen, vierteln und entkernen. Kalbsbraten im Bräter umdrehen und die Tomaten zugeben. Restlichen Kalbsfond zugießen und weitere 45 Minuten schmoren.
6. Kalbsbraten herausnehmen und einige Minuten in Alufolie ruhen lassen.
7. Einen TL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und in die Sauce einrühren, 3-4 Minuten köcheln lassen. Oder mit kalter Butter aufmontieren. Nach Wunsch vorher die Oliven entfernen und die Sauce passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Eine Zwiebel kann man durch Lauch ersetzen. Selleriestückchen können zusätzlich verwendet werden, oder auch Petersilienwurzel.

Die Oliven und der Serrano-Schinken geben dem Gericht die spanische Note.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2021