



Keller's Rezeptdienst

Nr. 66	Juni	2008
Kalbsrosenstück im Merlot geschmort mit Sommergemüse		

ZUTATEN: für 4 Personen

800 g bis 1 kg Kalbsrosenstück
2 EL Olivenöl
2–3 Stücke Kalbsfuss
1 EL Streumi
1 TL schwarze, zerdrückte Pfefferkörner
200 g Röstgemüse: Zwiebel, Sellerie, Schalotten, Karotten
1 Lorbeerblatt
2 EL Tomatenpüree
1 dl Fruchtesig
3 dl Merlot
1 dl Bratenjus
4 Dörrzwetschgen, klein geschnitten
1 EL Johannisbeergelee
Cayennepfeffer

Sommergemüse:

1 junger Knoblauch, geschält
10 Saucenzwiebeln, geschält
1 rote, geschälte, in Rauten geschnittene Peperoni
2 halbierte, in Ecken geschnittene Zucchini
1 EL Olivenöl
1 Zweig gehackter Rosmarin
Kräutersalz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen mit Bräter auf 220 °C vorheizen. Olivenöl erhitzen. Kalbsrosenstück mit Röstgemüse, Lorbeerblatt und Kalbsfüssen ca. 20 Min. braten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und mit Streumi und Pfefferkörnern würzen. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Mit Essig, Merlot und Bratenjus ablöschen.

2. Ofen auf 180 °C zurückstellen, Brust und Dörrzwetschgen wieder dazugeben. Das Rosenstück 70 Min. schmoren, dabei öfters mit dem Bratenjus übergiessen. Den Braten im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Bratenjus mit Johannisbeergelee und Cayennepfeffer abrunden.

3. Sommergemüse: Olivenöl in Bratpfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln bei mittlerer Hitze blond braten. Restliches Gemüse begeben und 10 Min. braten. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Dazu passt : neue Kartoffeln oder Kartoffelstock.

Weinempfehlung:

Rosé Weine oder Sauvignon blanc (Weisswein).

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch