

# Gefüllter Kalbsrollbraten

## Zutaten für 6 Personen:

3 Ei	Pinienkerne	1 TI	Tomatenmark
1 Scheibe	Toastbrot	2	Lorbeerblätter
8 Stiele	Thymian	400 ml	Weißwein
20 g	glatte Petersilie	400 ml	Kalbsfond
3	Knoblauchzehen		Zucker
1.6 kg	Kalbsrollbraten, (vom Metzger als flache Scheibe für Rollbraten geschnitten)	2 TI	Speisestärke
	Salz	Außerdem_	
	Pfeffer	Küchengarn	
2 TI	mittelscharfer Senf	Alufolie	
160 g	Frühstücksspeck, (in dünnen Scheiben)		
5 Ei	Öl		
100 g	Bundmöhren		
150 g	Knollensellerie		
200 g	Zwiebeln		

## Rezept:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Toastbrot entrinden und fein würfeln. Thymian- und Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. 1 Knoblauchzehe grob hacken. Alles im Mixer mittelfein pürieren.

Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Innenseite mit Senf bestreichen, Speck und die Bröselmasse darauf verteilen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

2 Ei Öl in einem Bräter erhitzen. Den Rollbraten darin rundherum 5–7 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Den Braten in Alufolie wickeln, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft nicht empfehlenswert) 1:20–1:30 Stunden garen.

Für den Saucenansatz Möhren und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Restlichen Knoblauch grob zerdrücken. Das restliche Öl in einem breiten flachen Topf erhitzen. Möhren und Sellerie darin goldbraun rösten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, 10–15 Minuten mitrösten. Tomatenmark dazugeben und unter Rühren 1–2 Minuten mitrösten. Lorbeer zugeben, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Kalbsfond und 200–300 ml Wasser auffüllen und bei mittlerer Hitze 45 Minuten leicht sämig einkochen lassen.

Den Rollbraten aus dem Ofen und aus der Folie nehmen. Bratensaft zum Saucenansatz geben. Das Fleisch wieder in die Alufolie einwickeln und im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.

Die Sauce aufkochen und durch ein Sieb in einen Topf passieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Speisestärke binden.

Den Rollbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce, dem Gratin und dem Gemüse (siehe Rezepte: Kartoffelgratin, Frühlingsgemüse) servieren.