



## Hauptgang

# Kalbsrollbraten mit Pancetta und Salbei

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600 gr	Kalbfleisch, Kalbsbrust ohne Knochen, für einen Rollbraten
100 gr	Ziegenkäse, frisch (siehe auch Tipp, unten)
150 gr	Pancetta, in feine Streifen geschnitten
1 Stück	Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
1/2 Bund	Salbeiblätter, in Streifen geschnitten
	Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle
	Öl zum Anbraten des Fleisches
ca. 1 dl	Weisswein, trocken, zum Ablöschen des Bratfonds

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
Kalbfleisch	Das Kalbfleisch flach ausbreiten und etwas flach klopfen
Ziegenkäse, Pancetta, Zwiebelscheiben, Salbei, Salz und Pfeffer	Den Käse auf dem Fleisch gleichmässig verstreichen und die Pancettastreifen, danach die Zwiebelscheiben und die Salbeistreifen gleichmässig darauf verteilen. Das Fleisch satt aufrollen und binden mit einer Küchenschnur. Den gerollten Braten mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
Öl, Weisswein	In einem Bräter den Braten im stark erhitzten Öl allseits anbraten bis er eine zarte Bräunung aufweist. Danach den Bratfond mit dem Weisswein ablöschen und auflösen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 120 Minuten, zugedeckt schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit wenden. Das Fleisch muss ganz weich sein.
Anrichten	Den Braten aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Den entstandenen Bratensaft als Sauce dazu servieren.

**Tipp:** Anstelle des Ziegenkäses kann auch Boursin (Pfeffer) oder Cantadou (Pfeffer) verwendet werden.