

Kalbsrückenbraten für 6 Personen

- 1250 g Kalbsbraten
(Rücken mit Knochen)
- 1 Bund Suppengrün
- 500 g Champignons
- 250 g Zwiebel(n)
- 4 EL Butter
- 2 dl süße Sahne
- 100 g Käse, gerieben
- 3 Eigelb
- 4 EL süße Sahne
- Milch
- Muskat
- Pfeffer, Salz
- Wein (weiß)



Zubereitung

Den Kalbsrücken von Flechsen, Sehnen und überflüssigem Fett säubern, pfeffern, salzen, mit der Butter einstreichen und mit der Fleischseite in einen Bräter legen. In den vorgeheizten Ofen (250°C) stellen und 10 Minuten anbraten.

Das Suppengrün putzen und grob zerteilen.

Das Fleisch wenden, so dass die Knochen unten sind, mit dem Suppengrün umstreuen und in dem Ofen noch etwa 30-40 Minuten bei 225°C braten. Dabei mehrmals mit Weißwein umgießen.

Währenddessen die Pilze und Zwiebel klein hacken und in der Butter schmoren, bis beides weich ist. In ein feuchtes, ausgewrongenes Tuch geben und gut ausdrücken. Mit der Sahne mischen, aufkochen lassen und dickcremig einkochen. Abschmecken und zur Seite stellen.

Die Milch in einer Kasserolle erhitzen, den Käse unter Rühren darin auflösen, die mit Sahne verquirlten Eigelb einrühren, mit Muskat würzen und die Creme auskühlen lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, etwa 10 Minuten auskühlen lassen und dann das Fleisch von dem Knochen losschneiden und an beiden Seiten eine Scheibe, mit dem Knochen verbunden, stehen lassen.

Das ausgelöste Fleisch in kleinfingerdicke Scheiben schneiden. Die Knochen mit der Pilz-Zwiebel-Mischung bestreichen, ebenfalls die Fleischscheiben, die wieder auf die Knochen gesetzt werden, gut andrücken. Mit der restlichen Pilz-Zwiebel-Mischung und dann mit der Käsecreme bedecken. Den Kalbsrücken auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen 225°C etwa 15-20 Minuten goldgelb backen.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und servieren.

Dazu je nach Wunsch Gemüse und Rosmarinkartoffeln servieren.