

Kalbsbraten auf Ofenkraut und Schalotten an knusprigem Grießstrudel

95–105 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1.5 kg	Kalbskarree
1 Stk.	Krautkopf, klein
8 Stk.	Schalotten, mittelgroß
3 EL	Butter
1 TL	Brauner Zucker
1 TL	Kümmel ganz
1 TL	Majoran gerebelt
1 TL	Petersilie geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für den Grießstrudel

200 ml	Milch
100 ml	Steinpilzwasser
1 EL	Butter
10 Stk.	Maroni, geschält und gegart
80 g	Weizengrieß
2 Stk.	Strudelteigblätter
2	Eier
1	Ei zum Bestreichen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
3 EL	Steinpilze getrocknet
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
2 TL	Petersilie geschnitten
1 TL	Thymian gerebelt

Zubereitung

1. Das Kalbskarree am Vortag mit Majoran und Petersilie sowie Salz einreiben und abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser für einige Stunden einlegen, danach herausnehmen, ausdrücken und fein hacken. 100 ml von dem Steinpilzwasser aufheben.
3. Dann das Kraut mit dem Strunk in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren. Das Gemüse salzen und mit dem Zucker, Salz und Kümmel marinieren.
4. Das Kalb vor dem Braten für einige Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt temperieren lassen.
5. Im nächsten Schritt das Kalbskarree in einer feuerfesten Form an beiden Seiten in Öl anbraten und bei 160 °C ca. 30 Minuten zugedeckt braten. Zeitweise mit der Bratmarinade übergießen.
6. Die Milch mit dem Steinpilzwasser, der Butter, Salz, Muskatnuss, Petersilie und Thymian aufkochen. Den Grieß einmengen und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten weichkochen. Überkühlen lassen und die Eier einrühren.
7. Nun die Masse sowie die gehackten Maroni und Steinpilze auf den Teigblättern verteilen und zu einem Strudel rollen.
8. Mit dem verrührten Ei bestreichen und im Backrohr bei 170 °C für 35 Minuten backen.
9. Das marinierte Kraut und die Schalotten um den Kalbsbraten legen und nochmals ca. 35 Minuten ohne Deckel braten. Am Ende der Bratdauer sollte der Braten eine Kerntemperatur von ca. 60 °C haben.

