

## Rezepturen

(Rezepturen für ca. 4 Personen)

### KALBSBRATEN MIT PARMESANBUTTER

Zutaten für Guetzli:

1 Stück	Kalbsbraten Nierstück (ca. 1.2-1.5kg)
1 EL	Senf
1 EL	Rosmarin gehackt
1 EL	Olivenöl
etwas	wenig Pfeffer
1 TL	Salz
Bratbutter zum Anbraten	

#### Zutaten für Parmesanbutter:

125 g	weiche Butter
1 Bund	Thymian
50 g	Parmesan, gerieben
1 TL	Senf scharf
etwas	Salz, Pfeffer
wer mag	etwas Semmelbrösel
wer mag	1 Stück Eigelb (zur Bindung)

#### ZUBEREITUNG:

Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Fleisch damit bestreichen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1-2 Std. marinieren.

Für die Parmesanbutter – Butter schaumig schlagen. Kräuter mit Käse und Senf zur Butter geben und abschmecken. Parmesanbutter in ein Schälchen füllen, kalt stellen.

Fleisch salzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 4-5 Min.

anbraten. Herausnehmen und auf die vorgewärmte OfenGarplatte legen. Niedergaren: ca. 1-1.5 Std. in der unteren Ofenhälfte im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen. Die Kerntemperatur des Fleisches soll ca. 54-55 Grad betragen. (Pro Kg Fleisch kann man ungefähr eine Stunde rechnen).

Der Braten mit der Parmesanbutter belegen und im heissen Grill bei ca. 220° ca. 8-10 Minuten wieder erwärmen. Jeweils nachschauen, nicht dass der Braten zu fest verbrennt.

Reichen Sie dazu Polenta, Kartoffelstock oder einfach nur Ofengemüse☺ - je nach Lust und Laune! En guete☺.