

Braten Rezepte

Allianzbraten

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Rind, Schwein

4	Fingerdicke Scheiben - Rinderfilet à 70 g	1	Pfeffer Schweinsnetz Etwas Rotwein Ca. 1 EL gehackte Kräuter
4	Fingerdicke Scheiben - Kalbsfilet à 50 g		
4	Fingerdicke Scheiben - Schweinsfilet à 50 g	1/4 Liter	Rindsuppe Kalte Butter
	Salz		

FÜR DIE FARCE

200 g	Faschierte Kalbsschulter	125 ml	Obers
1	Bund Abgezupfte Basilikumblätter		Salz
1	Bund Gerebelter Thymian		Pfeffer
1	Essl. Passierter Spinat		

Schweins- und Kalbsfilets etwas flachdrücken, damit die Stücke die Größe der Rinderfilets haben. Das gut gekühlte Faschierte mit Basilikum, Thymian, Spinat, Obers, Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine durchmischen, anschließend durch ein Passiersieb streichen. Filets salzen und pfeffern. Rinderfilets messerrückendick mit Farce bestreichen. Kalbsfilets draufsetzen, abermals mit Farce bestreichen. Mit dem Schweinsfilet abschließen. Ein gut gewässertes Schweinsnetz auslegen, Fleisch draufsetzen und mit dem Schweinsnetz umhüllen. Dabei etwas andrücken, damit sich die Farce mit dem Fleisch verbindet. In einer Pfanne wenig Öl erhitzen, Fleisch rundum anbraten. Im 190 °C heißen Rohr etwa 20 Minuten garen. Für die Sauce den Bratenrückstand mit etwas Rotwein ablöschen und fast zur Gänze einkochen. Mit Suppe aufgießen und nochmals kurz kochen lassen. Sauce durch das Einrühren von kalter Butter binden, mit gehackten Kräutern abschmecken. Allianzbraten auf Tellern anrichten, mit der Sauce umgießen. Dazu passen Erdäpfelkrapferln sowie Karotten und/ oder Brokkoli.