

## Kalb-Braten mit Gemüse-Viniagrette

### Für 4 Personen

1 kg Kalbsschulter	Salz, Pfeffer	4 EL Pflanzenöl
2 Gemüsezwiebeln	1/4 Sellerieknolle	2 EL Honig
4 Lorbeerblätter	1 l Brühe	4 EL Balsamico-Essig
2 Fleischtomaten	1 rote Paprika	1 Gurke
2 Eigelb	2 TL scharfer Senf	2 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch		

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern und in einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Gemüsezwiebeln und Sellerie schälen, in feine Stücke schneiden, mit 2 Esslöffeln Honig und den Lorbeerblättern in den Bräter geben und glasig anbraten. Mit etwas Brühe ablöschen. Den Braten im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde schmoren und dabei nach und nach Brühe angießen, so dass der Braten immer fingerhoch im Fond liegt. Das Fleisch zwischendurch öfter wenden. Den gegarten Braten herausnehmen, den Fond durch ein feines Sieb passieren, dick einkochen und mit Essig abschmecken. Tomaten, Paprika und Gurke sehr fein würfeln. Eigelb, Senf, Olivenöl und Zitronensaft zu einer Vinaigrette verrühren, mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsewürfel damit marinieren. Schnittlauch fein hacken, den erkalteten Braten in feine Scheiben schneiden und mit der Gemüse-Vinaigrette anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 22. April 2009