



Kalbsbraten in Mandelmilch

Zutaten für 4 Portionen:

1,60 Kilogramm Kalbskotelett (im Stück; durchwachsen und ausgelöst)
Steinsalz (grob)
Pfeffer (grob gemahlen)
1 Zitrone (Bio)
2 Schalotten
2 EL Olivenöl
400 Milliliter Milch
100 Gramm Mandelmus (Reformhaus)
5 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

Das Fleisch abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer rundherum einreiben. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Die Schalotten abziehen, halbieren und fein würfeln.

Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum braun anbraten. Schalotten und Zitronenschale dazugeben und kurz andünsten. Milch, Mandelmus und Bittermandelöl verrühren, in einem Topf aufkochen und zum Fleisch gießen. Mit Deckel im Ofen etwa 1 Stunde 30 Minuten schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen und noch etwa 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Den Bratensud durch ein Sieb gießen und eventuell mit etwas Milch glatt rühren, falls er sehr dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit der Soße servieren.