

Geschmorte Kalbsbrust mit Lavendel und Tasmanischem Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen, bereits den Bräter hineinstellen. Fleisch auf der Fettseite kreuzförmig einschneiden, so gibt es mehr Fett ab und wird knuspriger. Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Fleisch mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit der Fettschicht nach unten in den vorgeheizten Bräter legen.

Für 30 Minuten braten, dann umdrehen. Weisswein und Geflügelfond dazugießen, Backofen auf 150° C reduzieren und die Kalbsbrust für eine weitere Stunde garen. Fleisch immer wieder mit Bratflüssigkeit übergießen.

Aus dem Backofen nehmen und warmstellen. Bratflüssigkeit in eine Pfanne sieben, vorsichtig das Fett von der Oberfläche schöpfen. Einkochen, bis die Sauce etwas bindet. Butter mit Honig und den Lavendelblüten mischen und auf das Fleisch streichen.

Zutaten für 8–10 Personen

- 1.5 Kilo Kalbsbrust
- 1 EL Tasmanischer Pfeffer
- 50g Honig
- 1–2 EL Lavendelblüten
- 50g Butter
- 300ml Weisswein
- 300ml Geflügelfond

Im Backofen für zirka 10 Minuten bei 180° C glasieren und immer wieder bepinseln, damit das Fleisch einen schönen Glanz erhält.

Rest des Honig-Lavendel-Gemischs in die Sauce geben, allenfalls etwas einkochen lassen und abschmecken.