

## Kalbsbraten mit Feigen und Schalotten



**Anzahl Portionen:** 2-3-4

**Vorbereitungszeit:** 30 min

**Schmorzeit:** 140 min

550 g Kalbfleisch (Falsches Filet)

1 El Mehl

2 El Olivenöl

20 g Butter

Salz + Pfeffer

1 Tl Suppengemüse (getrocknet)

1 Schalotte, halbiert

1 Salbeizweig

1 El Feigen-Balsamico

200 ml Kalbsfond

1 Tl Feigen-Balsamico

2 Tl Speisestärke mit etwas Wasser angerührt

### **Feigen mit Schalotten:**

4 reife blaue Feigen

6 Schalotten,

2 Zweige Rosmarin

2 El Feigensirup oder 2 El brauner Zucker mit 20 g Butter

200 ml Rotwein, trocken

Salz, schwarzer Pfeffer

1 El Feigen-Balsamico

1 El Feigen-Chutney

### **Schritt 1**

2 1/2 Stunden vor dem Essen: Backofen auf **130°** vorheizen.

### **Schritt 2**

2 El Olivenöl und 2 El Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Kalbsschulter bemehlen rundherum bei starker Hitze anbraten, bis alle Seiten goldbraun sind. Salzen, pfeffern, Suppengemüse, Schalottenhälften und Salbeizweig daneben legen, mit Feigen-Balsamico begießen, Kalbsfond zufügen, erhitzen, zudecken und im Backofen bei 130° gut 2 Stunden schmoren. Nach einer Stunde wenden.

### **Schritt 3**

In der Zwischenzeit die Feigen mit den Schalotten zubereiten: Die Feigen waschen, den Stielansatz entfernen und halbieren. Die Schalotten schälen, längs in dünne Streifen schneiden. Rosmarin waschen, auf Küchenpapier trocken tupfen, Spitzen abstreifen und fein hacken (1 El wird benötigt).

### **Schritt 4**

In einer weiten Pfanne den Feigensirup aufschäumen (oder den Zucker mit Butter karamellisieren). Die Feigen mit der Schnittfläche nach unten zusammen mit den Schalotten hineinlegen und 2 min leicht karamellisieren. Die Rosmarinzweige zufügen, die Feigen wenden, das Ganze mit dem Rotwein ablöschen. Die Mischung 2 min köcheln lassen, dann die Feigen herausnehmen. Den Sud mit den Zwiebeln ca. 8 min bei mittlerer Hitze fast ganz einkochen.

### **Schritt 5**

Rosmarinzweige herausnehmen, Schalottensud mit Salz, Pfeffer, Feigen-Balsamico und Feigen-Chutney pikant abschmecken. Dann die Feigen wieder zugeben, mit dem Sößchen beträufeln und dem gehackten Rosmarin bestreuen. Bis zum Servieren lauwarm halten.

### **Schritt 6**

Nach den 120 min das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in eine warme Form geben, mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 60° warmhalten. Teller ebenfalls mitwärmen.

### **Schritt 7**

Die Sauce durch ein Sieb in einen kleineren Topf passieren und etwas einkochen. Abschmecken mit etwas Feigen-Balsamico, evtl. noch mit Salz + Pfeffer. Die angerührte Speisestärke in die Sauce einrühren, einmal aufkochen, bis sie bindet und warm halten.

### **Schritt 8**

Fleisch mit einem scharfen Messer dünn aufschneiden und zusammen mit den geschmorten Feigen und der Sauce servieren. Dazu passen Kartoffelplätzchen.