

Kalbsrücken an Rosmarin-Jus

Kalbsrücken an Rosmarin-Jus

Zutaten für 4 Portionen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [12.11.2025](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Kalbsrücken (am Stück)
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Butter, Öl
- 0.7 dl Kalbsfond oder Jus
- 70 ml Rotwein

Zubereitung:

1. Kalbsrücken salzen, pfeffern, in Öl rundum anbraten. Rosmarin und Butter beigeben, 20 Min.
im Ofen bei 140 ° C garen (Kerntemperatur ca. 58 ° C). Ruhen lassen.

Bratsatz mit Rotwein und Fond ablöschen, einkochen, abschmecken.
Fleisch tranchieren, auf Püree legen, Karotten anlegen, Jus darüberträufeln.

Zart rosa gegartes Kalbfleisch, begleitet von süßlich-nussigem Pastinakenpüree und leicht karamellisierten Karotten – harmonisch, elegant und perfekt zu einem Glas Pinot Noir.