

Kalbsrücken mit Tomaten und Oliven

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kalbsrücken, ca. 1 kg
- 4 getrocknete Tomaten
- 4 große, frische Tomaten
- 5 grüne Oliven
- 12 schwarze Oliven
- Basilikum in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Öl zum Braten
- Butter zum Braten
- Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Kalbsrücken pfeffern und salzen. In einer Pfanne mit heißem Öl scharf anbraten. Im Backofen (Umluft, ca. 170 °C) ca. 25 Minuten garen. Getrocknete Tomaten klein schneiden und in eine Pfanne geben. Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten dazugeben, beides köcheln lassen. Dann die halbierten bzw. in Scheiben geschnittenen Oliven untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Basilikum würzen.