

Kalbsspitzbrust mit Peperonata

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kalbsspitzbrust
- 50 ml Rapsöl
- 1 rote und grüne Peperoni
- Jodsalz, Pfeffer

Für die Marinade:

- 100 g Senf
- 200 g Ketchup
- 1 EL Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Thymian
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Salbei
- 500 ml Rapsöl



Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen. Kalbsspitzbrust mindestens 24 Stunden darin einlegen. Die Marinade etwas vom Fleisch streichen und das Fleisch im Ganzen von allen Seiten anbraten und im Backofen bei 160 °C ca. 20 Minuten weitergaren. Die Peperoni der Länge nach in Sechstel teilen, Kerne und Häute entfernen und 6 Minuten blanchieren. Die Peperoni in Öl braten und neben dem Fleisch anrichten.

Dazu: Frisches Knoblauchbrot