

Aufgetischt

Sonntag, 25. Juni 2017



Gefüllte Kalbsbrust mit Erbsenreis



Zutaten für 10 Portionen:

1 Kalbsbrust ausgelöst, ca. 3 kg
ca. 1 kg Kalbsknochen (für den Saft)
Salz, Pfeffer
Öl und Butter für die Bratpfanne

Fülle:

20 dag fein gehackte Schalotten
10 dag Butter
Petersilie nach Bedarf
45 dag Semmeln vom Vortag gewürfelt
ca. ¼ l Milch
8 mittelgroße Eier
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
2 Karotten fein gewürfelt
(wir haben - ganz nach Jahreszeit - in Butter sautierte Herrenpilze der Fülle beigemischt)

Saft:

Ca. ¾ l Rindssuppe
5 dag Butter
1 EL Maizena

Erbsenreis:

60 dag Langkornreis
6 dag Butter
1 Zwiebel mit 4 Gewürznelken gespickt
120 dag Wasser
Salz
Erbsen nach Bedarf (ca. 40-50 dag)

Zubereitung

Die Kalbsbrust an der dünnen Seite mit einem scharfen Messer einschneiden und vorsichtig mit den Händen untergreifen (eine Tasche zum Füllen bilden).

Für die Fülle die geschnittenen Schalotten in heißer Butter glasig anschwitzen, die gehackte Petersilie dazugeben und beides über die geschnittenen Semmelwürfel lehnen. Die Milch mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen und ebenfalls über die Semmelwürfel gießen. Zuletzt die fein geschnittenen Karottenwürfel und in Butter sautierte Herrenpilze unterheben.

Kurz durchziehen lassen (ca. 20 min.), danach in die vorbereitete Kalbsbrust füllen und mit einem Spieß verschließen.

Die gefüllte Brust mit Salz und Pfeffer einreiben, mit den gewaschenen Kalbsknochen in die geölte und gebutterte Bratpfanne legen und bei ca. 200°C ins vorgeheizte Rohr schieben. Nach einer ¼ Stunde die Hitze auf 150°C reduzieren und auf der Brust gleichmäßig ein paar Butterflocken verteilen. Immer wieder mit dem entstehenden Saft übergießen, bei Bedarf mit etwas Wasser aufgießen. Nach ungefähr 3 Stunden die Kalbsbrust aus der Bratpfanne heben und rasten lassen.

In der Zwischenzeit den entstandenen Saft durch ein Sieb in einen Kochtopf leeren und mit Rindssuppe aufgießen. Mit Maizena binden und zuletzt mit kalter Butter montieren.

Für den Erbsenreis die Butter schmelzen und den Reis kurz darin anrösten.

Mit Wasser aufgießen, salzen und die gespickte Zwiebel dazugeben. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 20 min. garen bis das Wasser vollständig aufgesogen ist.

Wenn der Reis fertig gekocht ist, die kurz in Salzwasser blanchierten Erbsen unterrühren.