

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Andreas Wojta

Gefüllte Kalbsbrust

4 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4-6 Personen

1 kleine Kalbsbrust, anfallende gehackte Kalbsknochen, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 2 gelbe Rüben, 1 Knolle Sellerie, 2 Lorbeerblätter, 1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig, 1 EL Paprikapulver, Salz, Öl.

Für die Fülle: 500 g Semmeln, 3 ganze Eier, 3 EL Obers, 2 EL geschnittener Liebstöckel, 1 EL Butter, lockere Eierspeise aus 2 Eiern, Salz.

Für die beiden Gemüsebeilagen: Chicorée, 2 EL Butter, 1 Prise Zucker, etwas weißen Portwein zum Ablöschen, Salz, Pfeffer; 500 g frischer Blattspinat, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer.

Für den Salat: 200 g Asia-Salate, Tafelessig, Salz, Zucker, Öl.

Zubereitung

Für die Fülle Semmeln in dünne Scheiben schneiden. 3 Eier und das Obers verquirlen und vorsichtig über die Weißbrotscheiben gießen. Butter in einer Pfanne leicht bräunen, 2 Eier begeben, kurz anstocken lassen und mit einem Kochlöffel verrühren. Die Eierspeis sollte noch cremig sein. Eierspeis und geschnittenen Liebstöckel unter die Brotmasse heben und mit Salz abschmecken. Je behutsamer die Zubereitung der Fülle erfolgt umso schöner ist die Marmorierung der Füllmasse beim Aufschneiden der fertigen Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust am besten vom Fleischhauer auslösen und untergreifen lassen. Kalbsbrust innen und außen mit Salz würzen und mit süßem Paprikapulver einreiben. Die untergriffene Kalbsbrust mit der Semmelmasse füllen und das offene Ende der Brust zunähen.

Öl in einer geräumigen Pfanne erhitzen, die Kalbsbrust vorsichtig rundum anbraten und aus der Pfanne heben. Gehackte Kalbsknochen zufügen und kurz durchrösten. Die Kalbsbrust mit der Brustseite nach unten auf die Knochen setzen und mit etwas Wasser untergießen. Im vorgeheizten Rohr bei 170 °C ca. 2 Stunden braten. Während des Bratens die Kalbsbrust immer wieder mit dem entstandenen Saft übergießen.

Nach 2 Stunden die Kalbsbrust wenden, das Wurzelwerk, Kräuter und Gewürze beifügen und nochmals 1 Stunde fertig braten. Wenn die Oberseite der Brust während des Bratens zu krustig und dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Um sicher zu gehen, dass die Kalbsbrust fertig ist, stechen Sie mit einer dünnen Bratnadel in Brustmitte. Wenn keine Fülle auf der

Nadel haften bleibt, ist die Kalbsbrust fertig. Kalbsbrust aus der Pfanne heben, abgedeckt kurz rasten lassen. Die Knochen aus dem Schmorgemüsefond nehmen, wenn nötig nochmals abschmecken.

Chicorée waschen, vom Strunkansatz befreien und in Blätter zupfen. Butter mit einer Prise Zucker in einer heißen Pfanne aufschäumen lassen, Chicorée zufügen und kurz durchschwenken, mit etwas Portwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Blattspinat waschen, von Stengeln befreien, in heißem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. In einer heißen Pfanne Butter einlegen und braun aufschäumen lassen. Den gut ausgedrückten Blattspinat zufügen, kurz durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Asia-Salate zuputzen und mit Essig, Öl, Salz und Zucker marinieren. Die Kalbsbrust in fingerdicke Scheiben schneiden und mit dem Schmorgemüse, dem Chicorée, dem Blattspinat und dem Salat anrichten.