

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Gefüllte Kalbsbrust mit Frühlingsgemüse

2 Stunden 20 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 – 6 Personen:

2 kg Kalbsbrust (ausgelöst), Salz, Pfeffer, 80 g Butter, 60 g Karotten, 5 Schalotten, 60 g Sellerie, 150 ml Kalbsfond.

Für die Semmelfülle: 160 g Semmeln (vom Vortag), 250 ml Milch, 50 g Butter, 3 Schalotten, Petersilie, Liebstöckel, 6 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Für das Frühlingsgemüse: 100 g Blattspinat (küchenfertig geputzt), 60 g Erbsen (frisch), 60 g Zuckerschoten, 50 g Karotten, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Butter, 1 Schuss Kalbsfond (oder Wasser).

Zubereitung

Für die Semmelfülle Semmeln vom Vortag in größere Würfel schneiden, mit warmer Milch übergießen. Petersilie und Liebstöckel fein hacken. Die Kräuter mit 4 Eiern in das eingeweichte Brot mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Schalotten schälen und würfelig schneiden, in Butter dünsten. 2 Eiern zugeben, eine Eierspeise herstellen und diese locker unter die Semmel-Masse ziehen.

In die Kalbsbrust eine Tasche schneiden, diese mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Semmelmasse in die Tasche füllen (nicht zu viel einfüllen, denn alle Füllungen gehen auf) und mit einem Holzspieß schließen oder zunähen. Einen halben, besser noch einen ganzen Tag ruhen lassen.

Karotten, Schalotten und Sellerie schälen und 1-1 ½ cm große Stücke schneiden. Die gefüllte Kalbsbrust in einen großen Bräter in reichlich Butter einlegen, rundum anbraten, dabei öfters wenden. Das Gemüse zugeben, kurz mitbraten und mit Kalbsfond aufgießen. Im Rohr bei 170 °C Umlufthitze 1 ¾ bis 2 Stunden garen. Immer wieder mit wenig Kalbsfond oder Wasser ablöschen, öfters übergießen.

Für die Sauce die Brust herausheben, den Bratensatz mit Wasser oder Wein loskochen. Das Gemüse, durch ein feines Sieb gießen, mit Butter montieren (den Saft bei Bedarf mit Fond aufgießen, bzw. einreduzieren, falls der Saft zu dünn ist). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Frühlingsgemüse etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Geschnittene Karotten, Erbsen und Zuckererbsen kurz in der Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch würzen und einen Schuss Fond dazugeben. 1 bis 2 Minuten köcheln lassen, den Spinat dazugeben und nochmals abschmecken.

Die in Scheiben geschnittene Kalbsbrust mit der Sauce und dem Frühlingsgemüse auf Tellern anrichten.