

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Gefüllte Kalbsbrust mit Kohl und Rahmerbsen

2 Stunde 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Kalbsbrust (untergriffen), 6 Semmeln, 150 ml Milch, 200 g Sauerrahm, 6 Eier, Paprika (edelsüß), Liebstöckel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 2 Karotten, 2 Zwiebeln, 1/2 Sellerieknolle, ca. 100 g glattes Mehl; 300 g Erbsen (tiefgekühlt), 100 g Zuckerschoten, 250 ml Obers, Salz, Pfeffer; 500 g Cavolo nero (Palmkohl) und Grünkohl, 50 g Butter.

Zubereitung

Die vom Fleischhauer vorbereitete Kalbsbrust innen und außen salzen und mit etwas Paprikapulver bestreuen.

Für die Fülle die Semmeln in Scheiben schneiden und in heißer Milch einweichen.

2 Eier zu einem Rührei verarbeiten. Die restlichen Eier trennen. Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen. Die Eidotter mit den eingeweichten Semmeln, Muskatnuss, Pfeffer, dem leicht ausgekühlten Rührei, Sauerrahm, Liebstöckel, Petersilie und Mehl vermischen. Den Schnee unterheben und die Masse in die Kalbsbrust füllen. Die Öffnung mit einem Spieß verschließen oder zunähen.

Das würfelig geschnittene Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Sellerie) in eine Auflaufform oder auf ein Blech legen, die gefüllte Kalbsbrust darauf legen und mit etwas Wasser untergießen. Im Rohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 2 Stunden braten. Nach halber Garzeit die Kalbsbrust wenden und gelegentlich etwas Wasser zu gießen.

Die Erbsen kurz blanchieren und mit den in Streifen geschnittenen Zuckerschoten, Obers, Salz und Pfeffer bissfest köcheln.

Den Kohl in mundgerechte Stücke teilen und in Butter braten.

Die Kalbsbrust aus dem Rohr nehmen und mindestens 10 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. In Scheiben schneiden und mit den Rahmerbsen und dem Kohl anrichten.