

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



## Gefüllte Kalbsbrust

**Koch: Tobias Geiger**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Fleisch und die Sauce

- etwa 2 kg Kalbsbrust
- 250 g Wurzelgemüse (Karotten, Knollensellerie, Lauch)
- 100 g Frühjahrspilze nach Wahl
- 1/8 l Weißwein
- 100 g Butter für die Sauce
- Salz
- Pfeffer
- gemahlener Kümmel
- Kristallzucker
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Fülle

- 4 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 250 g Frühjahrspilze nach Wahl
- 500 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- gemahlener Kümmel
- 500 g getrocknete Semmelwürfel

Quelle: ORF extra

- 4 Eier
- ½ Bund gehackte Petersilie

Für die sautierten Pilze

- 100 g Frühjahrspilze nach Wahl
- 2 EL Butter
- Salz

### Zubereitung

1. Für die gefüllte Kalbsbrust zuerst mit einem langen Messer eine große Tasche in das Fleisch schneiden und die Brust innen und außen salzen.
2. Für die Fülle die Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht anbräunen lassen. Dann die feinwürfelig geschnittene Zwiebel und die kleingeschnittenen Frühjahrspilze in die Butter geben und anbraten. Danach mit der Milch aufgießen und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und gemahlenem Kümmel würzen.
3. Anschließend das Milch-Gemisch über die Semmelwürfel in eine Schüssel gießen, gut vermengen und etwas überkühlen lassen. Die Eier und die gehackte Petersilie dazugeben und die Masse noch einmal gut verrühren.
4. Die gesalzene Kalbsbrust mit der Knödelmasse füllen und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl von allen Seiten anbraten. Die Kalbsbrust dann in einen Bräter auf ein Bett von grob geschnittenem Wurzelgemüse und Frühjahrspilzen legen, mit dem Weißwein übergießen und im Rohr bei 170° C Ober-Unterhitze etwa 1,5-2 Stunden weichschmoren, danach herausnehmen.
5. Für die Sauce den Bratrückstand in der Pfanne mit einem Teil vom Wurzelgemüse, der entstandenen Flüssigkeit im Bräter und der Butter feinmixen. Die Sauce mit Salz, einer Prise Kristallzucker, etwas gemahlenem Kümmel und Pfeffer abschmecken.
6. Für die sautierten Pilze die geputzten Frühjahrspilze in einer Pfanne in etwas Butter anbraten und mit Salz würzen.
7. Zum Schluss die gefüllte Kalbsbrust in dicke Tranchen schneiden und je eine Tranche auf einem flachen Teller anrichten. Die sautierten Pilze darauf geben und die Sauce angießen.