

Rezept

Gefüllte Kalbsbrust mit Möhren-Sellerie-Gemüse

Ein Rezept von Gefüllte Kalbsbrust mit Möhren-Sellerie-Gemüse, am 25.04.2024

Zutaten

3 Scheiben Toastbrot	200 ml Milch
1 Zwiebel	1 Bund Petersilie
1 dicke Scheibe gekochter Schinken (ca. 100 g)	1 EL Butter
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	3 Eier (Größe M)
1 TL Pfeffer	Salz
1 Stange Lauch	frisch geriebene Muskatnuss
1 1/2 kg Kalbsbrust (beim Metzger vorbestellen und eine Tasche zum Füllen einschneiden lassen)	2 EL Öl
1 EL flüssige Butter	Salz
400 ml Kalbsfond (aus dem Glas, ersatzweise Fleischbrühe)	Pfeffer
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 EL getrocknete Steinpilze (ca. 10 g)
1 Sellerieknolle (ca. 750 g)	1 Lorbeerblatt
1 EL Rohrzucker	1 TL Fenchelsamen
2 EL frisch gepresster Zitronensaft	750 g Möhren
	1 kleines Stück Ingwer (ca. 15)
	1/4 TL Salz
	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erwärmen und darübergießen. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Schinken klein würfeln.
2. Die Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Petersilie und Schinken dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. mitdünsten. Die Mischung zum eingeweichten Toastbrot geben. Die Eier verquirlen und mit der Zitronenschale ebenfalls dazugeben. Alle Zutaten zu einem lockeren Teig vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
3. Für die Kalbsbrust den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Öl und Lauch in einen Bräter geben und in den heißen Ofen (2. Schiene von unten) stellen. Die Kalbsbrust innen und außen salzen und pfeffern. Die Tasche nicht zu prall mit dem Brotteig füllen und die Öffnung mit Küchengarn zunähen. Die Kalbsbrust mit der Butter bestreichen und nach ca. 8 Min. auf die Lauchringe in den Bräter legen. Die Backofentemperatur auf 150° (Umluft 130°) reduzieren.

4. In einem Topf 200 ml Wasser mit den getrockneten Steinpilzen aufkochen, Fond, Lorbeerblatt, Fenchelsamen und Pfefferkörner dazugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Fond über die Kalbsbrust gießen und das Fleisch im Ofen ca. 2 Std. 30 Min. garen, dabei immer wieder mit dem Fond begießen.

5. Für das Gemüse ca. 30 Min., bevor die Kalbsbrust gar ist, die Möhren und den Sellerie schälen. Die Möhren in 3 cm lange Stifte schneiden, den Sellerie vierteln und quer in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen. 300 ml Wasser mit Ingwer, Rohrzucker, Salz, Zitronensaft und Butter in einen Topf geben, aufkochen und 2-3 Min. köcheln lassen. Möhren und Sellerie dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 12-15 Min. garen, dabei ab und zu umrühren. Am Ende der Garzeit den Ingwer entfernen.

6. Die Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen, mit einem Geschirrtuch bedecken und ca. 10 Min. ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und bei starker Hitze in 4-6 Min. einkochen lassen. Die Kalbsbrust mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden, mit der Sauce und dem Gemüse anrichten.