

Gefüllte Kalbsbrust mit frischen Pilzen (von Jürgen Andruschkewitsch vom Bioland Restaurant Rose)



Zutaten:

Füllung der Kalbsbrust:

- 50 g altes Laugengebäck
- Meersalz, Muskatnuss
- 175 ml Milch
- 40 g Zwiebeln
- 30g gerauchter Schweinebauch
- je 20g Karotten, Lauch und Sellerie
- 1 cl Olivenöl
- 10 g Petersilie,
- je 2 g frische Thymian und Salbeiblätter in feine Steifen geschnitten oder je halbe Teelöffel getrocknete Kräuter
- 2 Freilandeier

Brust:

- 700 g Kalbsbrust ausgelöst, vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen, Küchengarn
- Pfeffer
- 2 cl Rapsöl zum Anbraten
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- ½ Sellerieknolle
- 1/8 l Weißwein
- ¼ l Brühe

Soße:

- 240g frische Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze, Chantarellepilze oder Shiitake)
- 20 g Butter,
- 1 cl Rapsöl
- 60 g feine Zwiebelwürfelchen
- 200 ml Sahne

- 80 g Butter
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Für die Kalbsbrust das Laugengebäck in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit Meersalz und Muskat würzen, aber mit Salz vorsichtig umgehen, da Laugengebäck im Gegensatz zu Brötchen mehr Salz enthält. Die Milch aufkochen und über das Laugengebäck gießen, abgedeckt ca. 20 Min. durchziehen lassen. Zwiebeln, gerauchter Bauch und Gemüse in kleine Würfelchen schneiden.

In einer großen Pfanne das Fett erhitzen, die Zwiebelwürfelchen zugeben und einmal durchschwenken, den Bauch zugeben und alles glasig anschwitzen (ohne Farbe). Alles zusammen mit den Gemüsewürfelchen, den Kräutern und den Eiern zum Laugengebäck geben. Alles gut vermengen und in die Tasche der Brust füllen. Die Öffnung mit Küchengarnt zunähen.

Die Kalbsbrust salzen, pfeffern und in einer Kasserolle mit etwas Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Im Backofen bei 200°C (Umluft 175°C) weitergaren. Zwiebeln, Karotte und Sellerie in walnußgroße Stücke schneiden und nach ca. 30 Min. in die Kasserolle zur Kalbsbrust geben. Nochmals ca. 25 – 30 Min. weitergaren. Danach die Brust herausnehmen, den Bratenfond mit dem Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen und in ca. 5 – 6 Min. um die Hälfte einkochen lassen und abpassieren. Für die Soße aufbewahren. Zum Servieren die Kalbsbrust in Scheiben schneiden.

Für die Soße die Pilze putzen und je nach Größe in mundgerechte Stücke zerkleinern. Die Butter mit dem Rapsöl in einem flachen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, die Pilze zugeben und kurz mit anschwitzen. Das Ganze mit dem Bratenfond und der Sahne ablöschen, einmal aufkochen lassen. Die Pilze mit

einer Schaumkelle auf ein Sieb mit Auffangschale herausnehmen und abtropfen lassen. Die Soße um 1/3 einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Mixstab die restliche Butter und die Abtropfflüssigkeit unter arbeiten. Zum Schluss die Pilze einstreuen. Die Soße nur warm halten, nicht mehr kochen lassen. Mit der Kalbsbrust servieren.

Tipp: Dazu passen Spätzle oder Schupfnudeln und ein jahreszeitlicher Salat.