Kalbsbrust aus dem Ofen mit Rosmarin und Steinpilz-Jus

Gesamtzeit: 2 h

Aktivzeit: 50 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Brust vom Schweizer Kalb
25 g	gedörrte Steinpilze
2 dl	Weisswein
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Tomatenpüree
4 dl	Rindsfond
4 Zweige	Rosmarin
4 dl	Gemsebouillon
4 dl	Milch
200 g	mittelfeine Polenta
50 g	Butter
800 g	Feder- oder Palmkohl
	Chiliflocken

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1017	kcal
64 g	Eiweiss
52 g	Kohlenhydrate
56 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Rückverfolgbar vom Teller bis zum Hof:

Jedes Stück Schweizer Fleisch kann lückenlos bis zum Hof zurückverfolgt werden.

Zubereitung

1. Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Backofen auf 160 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 180 °C) vorheizen. Die Steinpilze im Weisswein einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.

3 Öl kräftig erhitzen. Kalbsbrust mit Salz und Pfeffer würzen und darin auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. In einen flachen Bräter geben. Die Hälfte der Zwiebeln und des Knoblauchs im Bratensatz andünsten. Tomatenpüree beifügen und mit Fond ablöschen. Steinpilze mitsamt Weisswein beifügen. Alles zum Fleisch geben und Rosmarin dazulegen. Die Kalbsbrust im heissen Ofen etwa 1½?2 Stunden schmoren, dabei immer wieder mit Flüssigkeit übergiessen.

4 Gemüsebouillon und Milch aufkochen. Polenta unter Rühren beifügen und zugedeckt auf kleiner Stufe 15 Minuten ausquellen lassen. Die Hälfte der Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Feder- oder Palmkohl waschen, von den Stielen zupfen und mundgerecht zerkleinern. In reichlich kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, abgiessen und unter kaltem Wasser abschrecken. In der restlichen Butter die übrigen Zwiebeln und den übrigen Knoblauch andünsten. Kohl beifügen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

6 Fleisch in Tranchen schneiden, mit Kohl sowie Polenta anrichten und mit Steinpilz-Jus übergiessen.

Tipp: Fragen Sie beim Einkauf unbedingt nach dem dickeren, fleischigeren Teil der Brust, anders als für den klassischen gerollten Kalbsbrustbraten.