Gefüllte Kalbsbrust

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 20 min
Aktivzeit: 40 min
Mittel



Zutaten

für 6 Personen

800 g	Brust vom Schweizer Kalb (in der Metzgerei zum Füllen vorbereiten lassen)
150 g	Rüebli
100 g	Staudensellerie
1	Zwiebel
100 g	braune Champignons
100 g	Lauch
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Peterli
5 Scheiben	Toastbrot ohne Rinde
0.75 dl	Milch
1	Ei
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	HOLL-Rapsöl oder HO-Sonnenblumenöl
150 ml	Bouillon
0.3 dl	Marsala
30 g	kalte Butter in kleinen Würfeln

Nährwerte

1 Portion (ohne Gartenkräutersalat) enthält ca.:

450	kcal
29 g	Eiweiss
12 g	Kohlenhydrate
31 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

100% Gentech-freies Futter.

Die Futtermittel für unsere Nutztiere enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), kein Tiermehl und auch keine Hormone oder Antibiotika zur Leistungsförderung.

Zubereitung

1 Rüebli, Staudensellerie, Zwiebeln, Champignons und Lauch waschen, rüsten und fein würfeln. Schnittlauch und Peterli fein hacken.

2 Toastbrot in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergiessen. Die vorbereiteten Zutaten und das Ei dazugeben und sorgfältig verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Kalbsbrust von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die vorbereitete Masse einfüllen und die Kalbsbrust mit Küchengarn verschliessen.

4 Kalbsbrust in einem Bräter im heissen Öl rundherum anbraten, mit Bouillon begiessen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 100 Minuten garen. Dabei mehrmals mit Bratfond begiessen.

5 Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Bratfond etwas einkochen, mit Marsala verfeinern, kalte Butter unterrühren und gegebenenfalls abschmecken. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passt Gartenkräutersalat.