

Gefüllte Kalbsbrust

Zutaten für 8 Personen:

1 Kalbsbrust ohne Knochen (2 – 2,5 kg von Ihrer Metzgerei Lutz mit einer Tasche versehen)
1,5 kg Kalbsknochen
1,5 l Kalbsfond vom LUTZ
20 g kalte Butter
4 Handvoll Röstgemüse aus 2 Zwiebeln, 3 Karotten, 3 Stangen Staudensellerie in Würfeln

Für die Füllung:

500 g frisches Baguette
100 ml lauwarme Milch
200 g Karotten
150 g Knollensellerie 3 Schalotten
200 g Lauch
6 Eier
2 EL Butter
5 Stängel Liebstöckel, gehackt
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kalbsbrust sorgfältig trocken tupfen und das sichtbare Fett entfernen. Die Kalbsknochen in kochendem Wasser blanchieren und abgießen. Für die Füllung das Baguette in feine Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit lauwarmer Milch übergießen. Karotten, Sellerie und Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Lauch putzen und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen und das Gemüse darin kurz andünsten. 3 Eier verquirlen, über das Gemüse gießen und wie ein Rührei anbraten. Die Eirmischung über das Brot verteilen und alles mit den restlichen 3 Eiern gut vermengen, evtl. noch etwas Milch angießen. Die Masse mit dem gehackten Liebstöckel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Die Kalbsbrust mit der Brotmasse füllen und die Tasche mit Küchengarn und Fleischnadel zunähen. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Kalbsknochen und das Gemüse in einen Bräter füllen, die Kalbsbrust darauf legen und im Ofen etwa 3 Stunden braten, immer wieder mit Kalbsfond begießen. Sollte die Kalbsbrust zu dunkel werden die Temperatur am Ende der Garzeit auf 120 °C reduzieren.

Die Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce noch einmal kurz aufkochen, durch ein Sieb gießen und die kalte Butter in Stücken einrühren. Die Kalbsbrust in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.