

Gefüllte Kalb-Brust

Für 6-8 Personen

100 g Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel	30 g getrocknete Tomaten
2 Zweige Rosmarin	4 El Olivenöl	200 ml Sahne
1 Ei (Kl. M)	Salz	Pfeffer
100 g entsteinte grüne Oliven	4 Stangen Lauch	40 g kalte Butter
frisch geriebene Muskatnuss	250 ml Weißwein	1 Kalbsbrust ohne Knochen
5 El geriebener Parmesan		

Brötchen würfeln. Zwiebel und Tomaten fein würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken. 1 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Tomaten und Rosmarin kurz mitdünsten, Sahne zugießen. Leicht erwärmen und alles über die Brötchenwürfel verteilen. 5 Min. ziehen lassen. Ei, Salz und Pfeffer zugeben und alles mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Oliven grob hacken. Lauch putzen, in 4 cm lange Stücke schneiden und gründlich waschen. Den Lauch auf die Schnittflächen nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Die Hälfte der Butter in Flöckchen darauf verteilen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 150 ml Weißwein zugeben. An der schmalen Seite der Kalbsbrust mit einem scharfen, spitzen Messer eine Tasche hinein schneiden. Brötchenmasse hineinfüllen und die Kalbsbrust mit Hilfe von Zahnstochern oder Küchengarh (Dressiernadel) verschließen. Rundherum salzen und pfeffern. 3 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsbrust darin rundherum braun anbraten, dann auf den Lauch setzen und im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) im unteren Drittel ca. 3 Std. braten. Die Kalbsbrust aus der Auflaufform nehmen. Bratensaft mit dem 100 ml Weißwein in einen Topf geben und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Den Lauch mit Parmesan bestreuen und unterm heißen Ofengrill (240 Grad) 5 Min. überbacken. Oliven zur Soße geben. Restliche Butter bei milder Hitze mit dem Schneebesen unterrühren. Kalbsbrust in Scheiben schneiden. Mit Lauch und Olivensoße servieren.

Tim Mälzer am 23. 10. 2010