Kalbsbraten gefüllt mit einem Hauch Ingwer

Das Rezept für einen ganz besonderen Sonntagsbraten. Kalbsbraten gefüllt mit einem Hauch Ingwer kommt bei allen gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 3,5 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 4,4 h

Zutaten

1.5 kg	Kalbsfleisch (von der Brust)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ingwer
160 g	Kalbsbrät
2 EL	Schlagobers
1 Messerspitze	Zitronenschalen
2 EL	Petersilie
0.5 Stangen	Lauch
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Sellerie
1 Prise	Salz
100 g	Weißbrot
100 ml	Milch
1 Stk.	Ei
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
4 Stk.	Zwiebel
3 EL	Butter
1 TL	Staubzucker
240 ml	Rotwein

1 TL	Tomatenmark
0.5 l	Geflügelbrühe
1 Stk.	Lorbeerblatt

Zubereitung

1. Für den Kalbsbraten gefüllt mit einem Hauch Ingwer zuerst die Füllung herstellen. Hierfür den Knoblauch abziehen und die Hälfte fein würfeln. Auch den Ingwer schälen und eine Scheibe davon zur Seite legen. Den Rest Ingwer fein reiben und zusammen mit dem Knoblauch zum Kalbsbrät geben.

2. Schlagobers, Zitronenschale und die Hälfte der Petersilie zugeben und gut miteinander vermengen. Nun den Lauch putzen und unter fließend kaltem Wasser abspülen. Karotte und Sellerie ebenso schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Einen Topf mit Wasser aufkochen und Salz hinzugeben.

3. In diesem Salzwasser die Würfel 1 Minute lang blanchieren. Danach gleich abschrecken, durch ein Sieb abtropfen lassen und zu dem Brät dazugeben. Das Brot in circa ½ cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen und gleich vom Herd nehmen.

4. Das Ei verquirlen und in die Milch einrühren. Dies mit Salz und Pfeffer würzen, Muskat dazugeben und über die Brotwürfel gießen. Diese zudecken und ungefähr 5 – 10 Minuten ziehen lassen. ¼ der Zwiebel schälen und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden.

5. Abermals Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Diese nun zusammen mit der restlichen Petersilie zum Brot geben und abkühlen lassen. Wenn die Masse kalt ist, unter das Brät mischen und alles gut vermengen. Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

6. Die Kalbsbrust gründlich mit fließendem Wasser abwaschen, innen und außen trocken tupfen. Bevor man diese füllt von innen und außen salzen. Die Brät Knödel Masse einfüllen und die Kalbsbrust verschließen. Hierzu eignen sich besonders gut Schaschlikspieße oder Zahnstocher.

7. In einem großen Bräter nun Staubzucker bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er goldgelb ist und ihn dann mit etwas Rotwein ablöschen. Jetzt das Tomatenmark mit einem Schneebesen einrühren und reduzieren. Sollte die Masse zu dick werden, immer wieder mit Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. So entsteht später eine kräftige Sauce.

8. Die gefüllte Kalbsbrust in diese Sauce legen und 3 – 3,5 Stunden im Backofen, am besten bei Ober- und Unterhitze garen. Die Kalbsbrust dabei immer wieder mit Bratensaft übergießen, damit sie nicht austrocknet.

9. Kurz vor Ende der Garzeit den restlichen Knoblauch abziehen und halbieren. Diesen

zusammen mit dem Ingwer und den Lorbeeren mit in die Sauce geben und circa 15 Minuten ziehen lassen.

10. Nach der Garzeit die Kalbsbrust aus dem Ofen nehmen, die entstandene Sauce durch ein Sieb gießen, salzen und pfeffern und abschmecken. Zum Verfeinern Butter in die Sauce rühren und abermals abschmecken, notfalls nachwürzen.

11. Die Kalbsbrust in Scheiben schneiden und mit Sauce übergießen. Sofort warm servieren.

Tipp

Zum Kalbsbraten gefüllt mit einem Hauch Ingwer passen sehr gut Kroketten und frisches Gemüse. Aber auch ein leckerer Rohkostsalat schmeckt dazu einfach Klasse.