



## Gefüllte Kalbsbrust an Gemüsesauce

Eine schöne, mit Brät gefüllte Kalbsbrust zuzubereiten ist eine aufwändige Sache und wird auch recht gross. Gut für 5 bis 6 hungrige Mäuler. Viele Metzgereien bieten sie auch fertig zubereitet an. Gedacht zum dünn Aufschneiden, eben wie Aufschnitt. Auf Wunsch bekommt man sie auch zu dickeren Tranchen geschnitten, die in einer Sauce wie eine Bratentranchen aufgewärmt werden können. Die Sauce muss natürlich separat zubereitet werden, da Bratensatz vom Braten der Kalbsbrust fehlt. Eine Gemüsesauce mit Rüebli und Sellerie, ergänzt mit Erbsen, passt ausgezeichnet zur Kalbsbrust mit der weichen Brätfüllung.

### Zutaten (pro Portion)

2 Tranchen gefüllte Kalbsbrust  
1cm dick, à ca. 80g

60g Rüebli

30g Sellerie

20g Zwiebel

1 kleine Knoblauchzehe

8cl Hühnerbouillon

4cl Noilly Prat

4cl Vollrahm

2El Erbsen aufgetaut

1 Lorbeerblatt

Muskatnuss

Pfeffer

Bratbutter

### Zubereitung

Rüebli und Sellerie zu ca. mm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Alles zusammen in wenig Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten, dabei ab und zu

wenden. Mit Noilly Prat ablöschen und die Bouillon zugießen und das Lorbeerblatt zugeben. Köcheln lassen bis Rüebli und Sellerie knapp weich sind. Lorbeerblatt an den Rändern mit einer Schere einschneiden, so gibt es mehr Geschmack ab.

Lorbeerblatt herausfischen, das Gemüse in ein hohes Gefäss geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und zurück in die Pfanne geben. Erbsen und Rahm zugeben, 5 Minuten leicht köcheln lassen und Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Kalbsbrust-Tranchen in mässig heisser Bratbutter auf jeder Seite knapp 2 Minuten anbraten. Gemüsesauce zugießen und ein paar Minuten köcheln lassen bis die Kalbsbrust heiss ist.

Mit reichlich Sauce anrichten.

Dazu passt Pasta, z.B. Linguine, die vor dem Anrichten in Butter zusammen mit gehackter Petersilie und kleingeschnittenen Dörrotomaten gewendet werden.









