



## Gefüllte Kalbsbrust im Speckmantel

Für die gefüllte Kalbsbrust schneidet man üblicherweise eine Tasche in ein grosses Stück des Brustfleisches (das überlässt man am besten dem Metzger), füllt diese mit Brät und näht sie mit Küchengarn zu. Das funktioniert aber nur mit einem recht grossen Stück Kabsbrust wirklich gut. Da braucht es mindestens 6 gute EsserInnen um so ein stattliches Stück zu bewältigen. Für ein kleineres Stück rollt man das Brät in die Kalbsbrust ein, das ist zwar ein bisschen Bastelarbeit, aber mit einigen Specktranchen, die mithilfe das gefüllte Fleisch in der Form zu halten, gelingt das Einrollen ganz passabel. Die Specktranchen spenden zudem auch Würze und bewahren das Kalbfleisch beim Braten vor dem Austrocknen. Damit alles beim nachfolgenden Braten zusammenhält, muss die mit Speck eingepackte Kalbsbrust mit Küchenschnur eingebunden werden.

Nach allseitigem Anbraten in der Pfanne schiebt man die Kalbsbrust in den auf 120° bis 130° vorgeheizten Ofen und gart sie bis zu einer Kerntemperatur von 85°, das dauert ca. 2 1/2 bis 3 Stunden.

Angerichtet habe ich die Kalbsbrust mit Spätzli aus Roggenmehl, die sind ganz schön "schmatzig"!

### Zutaten (3-4 Portionen)

600g	Kalbsbrust
200g	Kalbsbrät
8	Tranchen Bratspeck
4-5	grosse Salbeiblätter
1El	Dijon-Senf
	Salz, Pfeffer und Küchenschnur
	Bratbutter

Für die Sauce:

1dl kräftiger Rotwein  
2dl Hühnerbouillon  
2 grosse Salbeiblätter  
2El Sauerrahm  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Kalbsbrust beidseitig salzen und pfeffern und mit wenig Senf einstreichen.

Specktranchen diagonal und leicht überlappend auf einem Brett auslegen, Kalbsbrust mit der kompakteren Seite nach unten auf den Speck legen. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und auf der Kalbsbrust verteilen. Brät auf 2/3 Dritteln der Kalbsbrust verteilen. Kalbsbrust von der belegten Seite her einrollen. Nach dem Einrollen muss der Schluss unten liegen.

Die eingerollte Kalbsbrust mit Küchenschnur wie eine Salami leicht einschnüren. Zum Schluss die Kalbsbrust umdrehen und die Küchenschnur über das Ende der Rolle ziehen und auf der Unterseite 2 bis 3 mal durch die Schnurwindungen schlaufen. Kalbsbrust wieder wenden und die Schnur über das andere Ende der Rolle ziehen und am Anfang der Schnürung verknoten.... siehe Bilder. Nach dem Einschnüren lassen sich allenfalls lose Enden der Specktranchen gut unter die Schnürung schieben.

Die Rolle in mässig heisser Bratbutter ringsum anbraten und in dem auf 120° vorgeheizten Backofen schieben. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und bis zu einer Kerntemperatur von 85° garen (ca. 3 Stunden). Danach den Ofen ausschalten und die Kalbsbrust 15 Minuten oder auch länger nachziehen lassen. In dieser Zeit die Sauce zubereiten.

### Sauce:

Bratensatz mit Rotwein auflösen und beiseite stellen. Sobald die Kalbsbrust gar ist, den Bratenjus in einem Pfännchen aufkochen und etwa zur Hälfte einreduzieren. Bouillon und die in Streifen geschnittenen Salbeiblätter zugeben, 2-3 Minuten köcheln lassen, Sauerrahm mit einem Schwingbesen einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





*Der Speck hält die etwas unförmige Kalbsbrust im Form*



*Kalbsbrust einbinden (im Bild die obenliegende Unterseite)*



*Kalbsbrust in der Pfanne angebraten*



*Direkt aus dem Ofen*

