

## AUFGETISCHT AM SONNTAG - Göttweig

### Gefüllte Kalbsbrust mit Erbsenreis (10 Personen)

von CHRISTIAN SCHICKH

#### Zutaten:

1 Kalbsbrust ausgelöst (ca. 3 kg)  
ca. 1 kg Kalbsknochen (für den Saft)  
Salz, Pfeffer  
Öl und Butter für die Bratpfanne

#### Fülle:

20 dkg fein gehackte Schalotten  
10 dkg Butter,  
Petersilie nach Bedarf  
45 dkg Semmeln vom Vortag gewürfelt  
ca.  $\frac{1}{4}$  l Milch  
8 mittelgroße Eier  
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss  
2 Stk. Karotten fein gewürfelt  
wir haben - ganz nach Jahreszeit - in Butter sautierte Herrenpilze der  
Fülle beigemengt

#### Saft:

Ca.  $\frac{3}{4}$  l Rindsuppe  
5 dkg Butter  
1 EL Maizena

Erbsenreis:

60 dkg Langkornreis

6 dkg Butter

1 Zwiebel mit 4 Gewürznelken gespickt

120 dkg Wasser

Salz

Erbsen nach Bedarf (ca. 40-50 dkg)

Die Kalbsbrust an der dünnen Seite mit einem scharfen Messer einschneiden und vorsichtig mit den Händen untergreifen (eine Tasche zum Füllen bilden).

Für die Fülle die geschnittenen Schalotten in heißer Butter glasig anschwitzen, die gehackte Petersilie dazugeben, und beides über die geschnittenen Semmelwürfel lehren. Die Milch mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen und ebenfalls über die Semmelwürfel gießen. Zuletzt die fein geschnittenen Karottenwürfel und in Butter sautierte Herrenpilze unterheben.

Kurz durchziehen lassen (ca. 20 min.) danach in die vorbereitete Kalbsbrust füllen, und mit einem Spieß verschließen.

Die gefüllte Brust mit Salz und Pfeffer einreiben, mit den gewaschenen Kalbsknochen in die geölte und gebutterte Bratpfanne legen und bei ca. 200°C ins vorgeheizte Rohr schieben. Nach einer ¼ Stunde die Hitze auf 150°C reduzieren und auf der Brust gleichmäßig ein paar Butterflocken verteilen.

Immer wieder mit dem entstehenden Saft übergießen, bei Bedarf mit etwas Wasser aufgießen. Nach ungefähr 3 Stunden die Kalbsbrust aus der Bratpfanne heben und rasten lassen.

In der Zwischenzeit den entstandenen Saft durch ein Sieb in einen Kochtopf leeren, und mit Rindssuppe aufgießen. Mit Maizena binden und zuletzt mit kalter Butter montieren.

Für den Erbsenreis die Butter schmelzen und den Reis kurz darin anrösten.

Mit Wasser aufgießen, salzen und die gespickte Zwiebel dazugeben. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 20 min. garen, bis das Wasser vollständig aufgesogen ist).

Wenn der Reis fertig gekocht ist, die kurz in Salzwasser blanchierten Erbsen unterrühren.