

Kalbsbrust mit Steinpilz/ Apfelfüllung an Calvadossauce & Kürbis-Kartoffelstock Oktober 2021



Für 4 Personen

Kalbsbrust

1 ¼ kg	Kalbsbrust
750 g	Kalbsbrät
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20 g	getrocknete Steinpilze
1	Apfel, rotwangig
1 Bund	Peterlig
1 Bund	Thymian
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Bratbutter
1 Knäuel	Bindfaden

Die Steinpilze über Nacht in Milchwasser einlegen. Kalbsbrust auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Kalbsbrät in eine Schüssel geben. Apfel, Zwiebel und Steinpilze klein schneiden, Kräuter fein hacken und mit der gepressten Knoblauchzehe ebenfalls zum Brät geben, gut vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kalbsbrust mit der Brätmasse bestreichen. Das Fleisch satt einrollen und mit Bindfaden fixieren.

In Bratbutter scharf anbraten, in den Bräter legen und ca. 2 Stunde bei 200°C schmoren lassen.

Calvados-Sauce

3 dl	Kalbsfond
1	Zwiebel
½	Apfel
1 dl	Calvados
1 EL	Saucenbinder, hell
	Pfeffer

Apfel und Zwiebel klein schneiden, im Bratensatz andünsten. Mit Fond und Calvados ablöschen, köcheln köcheln lassen. Bei Bedarf mit hellem Saucenbinder etwas eindicken und mit Pfeffer abschmecken,

Kürbis-Kartoffelstock

800 g	Kartoffeln, mehligkochend
600 g	Kürbis (z.B. oranger Knirps)
2 EL	Butter
1 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Kartoffeln rüsten und vierteln, in Salzwasser zugedeckt ca, 25 Minuten weich köcheln. Kürbis halbieren und entkernen, samt Schale in grobe Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne in Salzwasser ca. 20 Minuten weich köcheln. Wasser abgiessen, Kartoffeln und Kürbis Kürbis etwas abkühlen lassen. Durch das Passe-vite treiben, Butter und Rahm dazugeben, umrühren und mit mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Dazu passt:

Krautstiele, in Salzwasser gegart

STEINPILZE – DER SCHMACKHAFTE UND VIELSEITIGE DICKRÖHRLINGSVERWANDTE

Steinpilze wachsen vor allem im Herbst unter Kiefern und Fichten in heimischen Wäldern. Die grossen Pilze mit einem hellen, dicken Stiel und einem braunen Hut haben relativ festes Fleisch. Ihr nussiges Aroma veredelt Suppen und Risotto. Steinpilze passen sowohl zu herbstlichen Fleischspeisen als auch zu vegetarischen Essen, Saucen und Füllungen.

Die Zucht von Steinpilzen ist schwierig, da diese zu den sogenannten Mykorrhiza-Pilzen gehören: Sie benötigen für die Ausbildung von ihren Fruchtkörpern unbedingt die Gemeinschaft lebender Pflanzen. Ohne diese Lebensgemeinschaft wächst zwar das unterirdische Myzel (fadenförmige Zellen des Pilzes), jedoch wird sich keine Frucht mit dem markanten braunen Hut blicken lassen.