

Arostino di vitello ripieno (gefüllter Kalbsbrustbraten)

Arostino di vitello ripieno (gefüllter Kalbsbrustbraten)

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [12.12.2018](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 6 Personen

1 kg Kalbsbrust vom dicken Stück aufschneiden (3) Teile, so dass ein Rechteck entsteht, Salz/Pfeffer

Füllung 1 Brot:

150 g Weissbrot ohne Rinde

1 Ei

2 dl Milch Salz/Pfeffer/Muskatnuss

2 Esslöffel Parmesan gerieben

Alles mischen, über die Brotwürfel gießen, 15 Min. stehen lassen.

Füllung 2 Spinat:

1 Esslöffel Bratbutter

100 g Panchette (Speck) in Würfel

1 Zwiebel fein gehackt

1 Knoblauchzehe fein gehackt

1 grosses Rüebli mit der Bircherraffel

250 g Blattspinat TK aufgetaut und ausgepresst Salz/Pfeffer/Muskatnuss

Speck im Bratbutter anbraten, Zwiebel/Knoblauch dazu und mitdünsten. Blattspinat dazu und dünsten bis Flüssigkeit eingekocht ist, abschmecken.

2-3 Rosmarinzweige mit der Schnurr um den Braten binden.

Zubereitung: Zuerst die Spinatfüllung und dann das Brot auf dem Fleischstück verteilen, ca 3 cm freilassen, leicht andrücken, rollen und mit der Schnurr binden (Rosmarinzweige).

Schmoren:

2 Esslöffel Weißwein

1/2 Fleischbouillonwürfel

2 Esslöffel Olivenöl

Salz/Pfeffer würzen im Olivenöl ringsum anbraten. Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, Bouillonwürfel beigeben in zugedecktem (Fleischnaht unten) im Bratgeschirr bei 200 ° ca 1 3/4 Stunden schmoren.

Sauce:

2 dl Rahm Restliche Flüssigkeit absieben, Rahm beigeben kurz aufkochen, abschmecken.