



[Drucken](#)

Gefüllte Kalbsbrust mit Artischocken



Zutaten für 4 Personen

- 600 g Kürbis
- 50 g Allgäuer Emmentaler
- 100 g bayer. Butterkäse
- ½ Bund Thymian
- ½ Bund Petersilie
- ¼ Bund Liebstöckel
- 60 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 500 g Kalbsbrust ohne Knochen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 1 St. Petersilienwurzel (80 g)
- ½ Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Weißwein
- 800 ml Brühe/Fond
- 4 große Artischocken
- 4 Schalotten
- 150 g geschälte Esskastanien (TK)
- 50 g bayer. Butter

Zubereitung:

1. Ofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Kürbis schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Kürbisspalten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 40 Min. im Ofen garen. Kürbisspalten durch eine Kartoffelpresse passieren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Käse reiben, von den Kräutern die Blätter abzupfen und hacken. Die Hälfte vom Thymian beiseite stellen. Käse, Kräuter, Semmelbrösel und Eier mit dem Kürbispüree vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. In die Kalbsbrust eine Tasche schneiden und mit der Kürbismasse füllen. Die Öffnung mit Bratenschnur zunähen. Einen schweren Bräter mit 1 ½ EL Öl 10 Min. im Ofen vorheizen. Kalbsbrust mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Min. auf jeder Seite anbraten. Wurzelgemüse schälen, Lauch putzen und alles in Stücke schneiden. Eine halbe Knoblauchzehe schälen und quetschen. Gemüse und Knoblauch zur Kalbsbrust geben und 10 Min. braten. Mit 100 ml Weißwein ablöschen, Weißwein vollständig einkochen und den Vorgang wiederholen. Den Bräter mit Brühe auffüllen und das Fleisch ca. 1,5 Stunden bei 180 °C (160 °C Umluft) schmoren.
3. Den Stiel und die vordere Hälfte der Artischocken abschneiden und die äußeren grünen Blätter entfernen. Das „Heu“ mit einem Teelöffel oder Parisienne entfernen. Die Artischockenböden in Achtel schneiden und bis zur Zubereitung in gesäuertes Wasser legen, damit sie nicht oxidieren. Die verbliebene Knoblauchzehe schälen und hacken. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Artischockenachtel 5 Min. braten. Mit Weißwein ablöschen, Knoblauch und restlichen Thymian zugeben und 5 Min. dünsten.
4. Die Kalbsbrust aus dem Ofen nehmen und den Bratenfond durch ein Haarsieb passieren. Ofentemperatur auf 100 °C (80 °C Umluft) zurückstellen und die Kalbsbrust wieder in den Ofen schieben. Schalotten schälen und fein würfeln. Esskastanien grob hacken. Beides mit 1 EL Butter 5 Min. in einem Topf braten. Den Schmorfond zugeben und ca. 15 Min. bei größter Hitze einkochen.

Die Sauce mit der restlichen Butter binden.

5. Kalbsbrust aus dem Ofen nehmen in Scheiben schneiden und mit Artischocken und der Schalottensauce anrichten.