

Gefüllte Kalbsbrust

1kg Kalbsbrust ohne Knochen (vom Fleische Tasche einschneiden lassen)

Salz

Pfeffer

150g Weißbrot

100g Parmaschinken

5 EL Öl

20g Pinienkerne

2 Knoblauchzehen

1 Ei

100ml Milch

1 Bund Thymian

1 Bund Basilikum

250ml Marsala

400ml Kalbsfond

200ml Sahne

4 EL Soßenbinder

Brot und Schinken würfeln. 2 EL Öl erhitzen und das Brot und die Pinienkerne darin anrösten. Knoblauch dazu pressen. Mit Schinken, Ei und Milch mischen. Kräuter hacken und unterheben. Salzen und pfeffern.

Masse in die Tasche der gesalzenen und gepfefferten Kalbsbrust füllen. Fleisch in 3 EL Öl anbraten. Kalbsfond und Marsala dazu gießen und ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

Fleisch aus dem Topf nehmen. Sahne in die Soße rühren, aufkochen und mit Soßenbinder andicken. Nochmals würzen und das Fleisch mit der Soße anrichten.