

„Stadt, Land, Lecker“ vom 8. Mai 2019 Rezept von Susanne Rummel



Gefüllte Kalbsbrust mit „Keschdegemies“ (Kastaniengemüse) und Rotkraut

„Keschden“, also Maronen oder Edelkastanien, sind eine traditionelle Zutat der Pfälzer Herbstküche. Zusammen mit dem Wein führten schon die alten Römer den eigentlich im Mittelmeerraum beheimateten Baum in der Pfalz ein. Gerade für die arme Landbevölkerung und vor Einführung der Kartoffel waren die stärkehaltigen und haltbaren Früchte ein willkommener Kalorienlieferant für den Winter. Susanne Rummel serviert die Kastanien zusammen mit einer gefüllten Kalbsbrust, einem klassischen Bratengericht, und in Pfälzer Rotwein geschmortem Rotkraut.

Zutaten für die gefüllte Kalbsbrust:

ca. 1 kg	Kalbsbrust (ausgelöst)
3	trockene Brötchen (Weißbrot oder Toast)
250 ml	Milch
100 g	getrocknete Steinpilze (in Wasser eingeweicht)
100 g	Walnüsse
2	Zwiebeln
1 Bund	Petersilie
2	Eier
75 g	Butter
	Olivenöl
1 Bund	Suppengrün
	Knoblauch
	Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Szechuanpfeffer, Muskat
	Weißwein
	Bratschlauch
	Bratenfaden & Nadel
	etwas Mehl, zum Abbinden

Zubereitung:

1. In die Kalbsbrust eine Tasche für die Füllung schneiden. Dies kann man auch vom Metzger machen lassen.
2. Aus Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Pfeffer, Salz und Olivenöl im Mörser eine Gewürzpaste herstellen und das Fleisch großzügig damit einreiben.

3. Zwiebeln fein würfeln und anschwitzen. Brot würfeln und in einer Pfanne mit wenig Butter anrösten. Walnüsse hacken, kurz trocken anrösten. Petersilie sowie eingeweichte Steinpilze fein hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben und heiße Milch darüber gießen. Zwei Eier hinzufügen, alles gut durchkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Geschmack mit etwas Szechuanpfeffer würzen.

4. Diese Masse in die Tasche der Kalbsbrust füllen und mit Bratengarn und Nadel sorgfältig zunähen.

5. Den Braten in einen Bratschlauch geben und circa zwei Stunden schmoren lassen. Es muss eine Innentemperatur von mindestens 70°C vorliegen, die mit einem Bratenthermometer gemessen werden kann, dann ist der Braten gar.

7. Die Flüssigkeit aus dem Bratenschlauch absieben.

8. Mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit dem Bratenfond aufgießen. Eventuell nachwürzen.

9. Braten später zum Anrichten in nicht zu dünne Scheiben (quer zur Faser!) schneiden und mit der Soße angießen.

Zutaten für das Kastaniengemüse:

750 g	Maronen (Esskastanien, geschält)
75 g	Butter
1	große Zwiebel
1 EL	brauner Zucker
1 TL	Kastanienhonig
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die geschälten Kastanien circa 30 Minuten in wenig Salzwasser kochen, bis sie weich sind.
2. Zwiebeln anschwitzen und mit braunem Zucker und etwas Kastanienhonig karamellisieren.
3. Die gekochten Kastanien zusammen mit etwas Kochwasser zugeben, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und etwas schmoren lassen.
4. Erst kurz vor dem Servieren gehackte und geröstete Walnüsse und Kastanien zugeben.

Zutaten für die Kastanienkörbchen:

100 g	Kastanienmehl
90 g	Dinkelmehl
1 TL	Backpulver
4 EL	Traubenkernöl
	Salz, Cayennepfeffer (bzw. Chilipulver)

Zubereitung:

1. Zunächst die trockenen Zutaten vermischen.
2. Dann nach und nach so viel kaltes (!) Wasser und Öl zugeben, bis ein gut knetbarer Teig, in der Konsistenz ähnlich zu Mürbeteig, entsteht.
3. Muffinformen oder sonstige backfeste Förmchen so auskleiden, dass kleine „Körbchen“ entstehen. Zusätzlich kleine „Würstchen“ formen und halbkreisförmig auf das Backblech legen, so dass „Henkel“ entstehen.
4. Bei 180°C circa zehn Minuten backen. Farbe und Konsistenz sollten etwa die eines Mürbeteigkekses sein.
5. Zum Anrichten mit Kastaniengemüse befüllen und den Henkel darauf stecken.

Zutaten für das Rotkraut:

1 Kopf	Rotkohl
2	Äpfel
0,3 l	Rotwein
50 ml	Essig
1	rote Zwiebel
	Nelke, Lorbeer, Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung:

1. Den Rotkohl mit Hilfe eines Gemüsehobels in dünne Streifen schneiden.
2. Die Äpfel grob reiben und zusammen mit dem Rotkohl in einen großen Topf geben.
3. Rotwein und Essig zugeben.
4. Eine ganze, mit Nelken gespickte, rote Zwiebel zugeben sowie Salz, Pfeffer und Zucker.
5. Lange auf kleiner Flamme schmoren lassen, gegebenenfalls mit etwas Stärke abbinden.