

Kalb-Brust mit Kartoffel-Krapfen und Möhren

Für 5 Personen

200 g Blattspinat	50 g Brot altbacken	Salz, Pfeffer
60 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	10 g Butter
40 g Magerquark	1 Ei	250 g Kalbshackfleisch
1,4 kg Kalbsbrust	80 g Möhren	60 g Knollensellerie
100 g Zwiebel weiß	80 g Lauch	7 EL Öl
250 ml Weißwein	700 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt

Kartoffelkrapfen:

650 g Kartoffeln	Salz	70 g Butter
100 g Mehl	2 Eier	

Für die Füllung:

Das Brot in Wasser einweichen. Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, sehr gut ausdrücken und fein schneiden.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Das eingeweichte Brot gut ausdrücken und zusammen mit Spinat, Schalotten, Quark und Ei zum Kalbshack geben. Alles gründlich mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsbrust innen und außen salzen und pfeffern. Die Tasche mit der Hackmasse füllen, dabei etwas Platz lassen, da sich die Masse beim Garen ausdehnt. Die Öffnung sorgfältig mit Küchengarn zunähen.

Für das Gemüse:

Möhren und Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln grob würfeln. Lauch putzen, waschen und nur das Weiße und Hellgrüne in grobe Stücke schneiden.

Für die Kalbsbrust:

4 EL Öl im Bräter erhitzen. Die Kalbsbrust darin bei mittlerer Hitze rundherum in 45 Minuten hellbraun anbraten. Fleisch aus dem Bräter nehmen, restliches Öl zugeben.

Möhren und Sellerie bei starker Hitze 2 Minuten dünsten, Zwiebeln zugeben und weitere 23 Minuten dünsten, bis das Gemüse leicht Farbe annimmt.

Lauch kurz andünsten und mit Wein ablöschen. Den Wein auf die Hälfte einkochen lassen, dann mit Kalbsfond auffüllen. Lorbeer, Thymian und die Kalbsbrust zugeben.

Den Bräter zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Gas 12, Umluft nicht empfohlenswert) auf der 2. Schiene von unten 3 Stunden garen. Das Fleisch regelmäßig mit Bratensaft begießen. Nach 1 $\frac{1}{2}$ Stunden den Deckel entfernen und die Kalbsbrust offen fertig garen.

Für die Sauce:

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und bei 100 °C im Ofen warm halten. Lorbeer und Thymian aus dem Fond entfernen.

Fond und Gemüse mit einem Stabmixer sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Sauce auf etwa einen halben Liter einkochen.

Die Kalbsbrust aus der Folie nehmen, Küchengarn entfernen und in 12 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Sauce, Rahmwirsing und Kartoffelkrapfen anrichten.

Für die Kartoffelkrapfen:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und knapp mit Salzwasser bedecken.

Etwa 20 Minuten kochen, dann abgießen, kurz ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend abkühlen lassen.

QR-Code mit dem 200 ml Wasser mit Butter und $\frac{1}{2}$ TL Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal hineingeben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis ein Kloß entsteht.

Den Teig in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen.

Die Eier nacheinander mit den Knethaken eines Handrührers unterarbeiten, danach die vorbereiteten Kartoffeln unter den Teig heben.

Mit 2 EL Teig ca. 30 kleine Nocken oder Krapfen abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Öl auf 170 °C erhitzen und die Krapfen portionsweise goldbraun und knusprig frittieren. Die fertigen Kartoffelkrapfen warm zur gefüllten Kalbsbrust servieren.

Alexander Kumptner am 21. November 2025