

OFFEN GEBRATENE KALBSBRUST MIT SOMMERTRÜFFEL UND MASCARPONE-TALEGGIO-POLENTA

6 PERSONEN

Alufolie
 Bräter, flach
 Trüffelhobel

ZUTATEN

OFFEN GEBRATENE KALBSBRUST

- 1,5 kg Kalbsbrust, vom Metzger pariert
- Reichlich Senf, mittelscharf
- 1 Knoblauch, in Zehn zerlegt, mit der Schale
- 5 Thymianzweige
- Bratbutter

MASCARPONE-TALEGGIO-POLENTA

- 3 dl Wasser
- 3 dl Milch
- 1 Tl Salz
- 300 g Mais, grob gemahlen
- 3 El Bratbutter
- 200 g Mascarpone
- 200 g Taleggio, ohne Rinde, gewürfelt

KONFIERTE ZWIEBELN

- 300 g Butter
- 500 g Schalotten, klein, geschält
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen mit Schale
- 1 Thymianzweig

GARNITUR

- 1 Sommertrüffel, gross, ca. 60 g, küchenfertig

ZUBEREITUNG

OFFEN GEBRATENE KALBSBRUST

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kalbsbrust auf eine grosse Alufolie legen, ringsum mit Senf bestreichen. Die Alufolie verschliessen und die Kalbsbrust an einem kühlen Ort 3 Stunden marinieren. Den Bräter grosszügig mit Bratbutter ausstreichen, die Kalbsbrust mit der Hautseite nach oben in den Bräter legen, den Knoblauch und den Thymian hinzufügen. Mit flüssiger Bratbutter beträufeln und im Backofen ca. 1 Stunde schmoren, dabei wiederholt mit dem entstehenden Bratenjus bepinseln. Die Temperatur auf 80°C reduzieren, die Kalbsbrust mit Alufolie abdecken und 1 Stunde nachgaren lassen.

MASCARPONE-TALEGGIO-POLENTA

Das Wasser und die Milch aufkochen, das Salz und den Mais langsam in die Flüssigkeit rieseln lassen. Den Mais unter wiederholtem Umrühren auf kleinster Hitze nach Packungsbeilage garen. Zum Schluss den Mascarpone, die Butter und den Taleggio unterrühren.

Rezept von Marion Michels



KONFIERTE ZWIEBELN

Die Butter schmelzen, alle übrigen Zutaten hinzugeben und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden konfieren.

ANRICHTEN

Den Sommertrüffel grosszügig über die Kalbsbrust hobeln. Die Zwiebeln und die Polenta separat servieren.