

Italienische Rezepte

Gefüllte Kalbshaxe mit Tomatenpolenta

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Europa, Fleisch, Getreide, Hauptspeise, Italien, Kalb

3	Brötchen (vom Vortag)		Salz, Pfeffer
3	Eier (Kl. M)	1	große Kalbshaxe (ca. 1,5 kg, vom
100 g	Schalotten		Fleischer ausgelöst mit
3	Knoblauchzehen		- Knochen)
50 g	grüne Oliven (o. Stein)	250 g	Möhren
8	Kapernäpfel	200 g	Sellerie
5	Stiele glatte Petersilie	200 g	Lauch
1	Stiel Salbei	1	Zweig Rosmarin
1	Zitrone (unbehandelt)	4	Stiele Thymian
9	Essl. Olivenöl	400 ml	Weißwein

Tomaten-Polenta:

4	Stiele glatte Petersilie		Salz, Pfeffer
150 g	Tomaten	150 g	Polentagriess
350 ml	Rinderfond	30 g	weiche Butter
400 g	passierte Tomaten aus der	50 g	Parmesan, frisch gerieben
	- Dose	50 g	Schlagsahne, steif
1	Essl. (-2) Tomatenmark mit		- geschlagen
	- Knoblauch		

1. Für die Füllung die Brötchen in 2 cm große Würfel schneiden. Brötchen in eine Schale geben und mit den Eiern vermengen. Schalotten in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Oliven halbieren. Von den Kapernäpfeln die Stiele entfernen. Kapernäpfel längs vierteln. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Salbeiblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Zitronenschale abreiben und die Zitrone filieren.

2. 3 El Olivenöl erhitzen und die Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Oliven, Kapern, Petersilie, Salbei und Zitronenfilets zugeben, kurz erhitzen, zu den Brötchen geben und mit einem Holzlöffel unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Min. ziehen lassen.

3. Kalbshaxenfleisch plattieren, mit Salz und Pfeffer auf der Innenseite würzen und die Füllung gleichmäßig aufstreichen. Fleisch von der schmalen Seite zu einer Roulade aufrollen. Alufolie (50cm x 45cm) mit 2 El Olivenöl bestreichen und mit Zitronenschale bestreuen. Kalbsrolle darauf setzen, salzen, pfeffern und fest eindrehen. Mit einer Rouladennadel rundherum einstechen.

4. Möhren und Sellerie schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Lauch in 2 cm große Stücke schneiden. Restliches Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Kalbsknochen darin goldbraun anbraten. Möhren, Sellerie und Lauch zugeben und goldgelb anbraten. Rosmarin und Thymian zugeben. Mit Weißwein ablöschen, das Kalbshaxenpäckchen darauf legen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) 1 1/2 - 2 Std. garen. Sauce passieren, entfetten und etwas einkochen lassen. Alufolie entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Tomaten-Polenta auf flachen Tellern anrichten.

Zubereitungszeit: 3 Stunden 20 Min.

Tomaten-Polenta:

1. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Tomaten überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und in 1/2 cm große Würfel schneiden.

2. Fond, passierte Tomaten und Tomatenmark aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Polentagrieß unter ständigem Rühren langsam zugeben und solange bei mittlerer Hitze 4-5 Min. köcheln lassen, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet.

3. Butter und Parmesan unterheben. Dann die Tomaten, Petersilie und Sahne unterheben. Zur gefüllten Kalbshaxe servieren.

Zubereitungszeit: 40 Min.