Фаршированная телячья грудинка

130–140 Мин.

Ингредиенты 8 Порции

= Kotányi Produkte

1 шт.	Телячья грудинка
3 ст. л.	Свиной жир
	Вода по необходимости

Начинка

250 г	Булочки или белый хлеб без корочки
	Молоко
80 г	Сливочное масло
5	Яйца
0.5 ч. л.	Петрушка измельченная
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Мускатный орех молотый

Соус

2 ст. л.	Сливочное масло
1.5 ч. л.	Мука
	Бульон или вода по необходимости

Способ приготовления

1. Длинным ножом нарежьте сырую телячью грудинку между верхней частью и костью снизу, чтобы создать «карман», достаточно большой, чтобы его можно было нафаршировать.
2. Для начинки замочите 250 г булочки или белого хлеба без корочки в молоке, хорошо выжмите и пропустите через сито.
3. Затем взбейте 80 г мягкого сливочного масла и по очереди добавьте 2 яичных желтка, 3 целых яйца и хлеб, чтобы получилась смесь с мягкой текстурой. Приправьте солью по вкусу, небольшим количеством тертого мускатного ореха и половиной чайной ложки измельченной петрушки.
4. Наполните разрез на грудинке этой смесью и закройте его. Хорошо приправьте солью и медленно выпекайте в духовке в течение 2 часов, часто поливая соком.
5. Для этого положите телячью грудинку в большую сковороду красивой стороной вниз, добавьте 3–4 столовые ложки воды и 2–3 столовые ложки растопленного свиного жира и обжарьте на умеренном огне.
6. Когда мясо станет золотисто-желтым, переверните его (красивой стороной вверх) и доведите до готовности в духовке в течение указанного времени, часто поливая его соком, пока мясо не станет золотисто-коричневым и глазированным.

ПОДСКАЗКА: Готовьте телячью грудинку в духовке при температуре около 170°C в течение 1 часа 45 минут.

7. Если в сковороде недостаточно воды, есть риск, что мясо станет хрустящим, а сок будет слишком коричневым. Во время приготовления на сковороду необходимо добавить немного воды.
8. Чтобы приготовить подливку, положите на сковороду кусок сливочного масла размером с орех, добавьте 1½ чайные ложки муки, быстро обжарьте, затем влейте бульон или воду, чтобы получилась подливка. Оставьте тушиться на несколько минут.
9. Перед подачей нарежьте фаршированную телячью грудинку толстыми ломтиками и полейте подливкой через ситечко.

ПОДСКАЗКА: Свежий салат и глазированная морковь станут идеальным дополнением!