



Gedämpftes Kalbsbries

Jan Hartwig



Zubereitung Kalbsbries

Das Bries etwa 4 Stunden in kaltem, klarem Wasser wässern, sodass es schön weiss wird und alle Trübstoffe ausgewaschen werden. Die feine Haut vom Bries mit einem Messer entfernen und es anschliessend kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine ausgelegte Klarsichtfolie mit etwas flüssiger Butter bepinseln und das Bries zu einer straffen Rolle einrollen. Dabei darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Die Briesrolle in Alufolie einrollen und im Combi-Steamer bei 90 °C ca. 15 Minuten dämpfen. Das Bries aus der Folie nehmen und in schäumender Butter nachbraten. Aufschneiden und erneut würzen.

Zubereitung Roscoff-Zwiebelpüree

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit der Butter goldgelb anrösten. Crème double und Milch hinzufügen und einkochen. Die Zwiebeln sehr weich schmoren Abschmecken mit Essig. Sobald sich die Flüssigkeit vom Fett im Topf trennt, den gesamten Topfinhalt in den Thermomix geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken.

Rezept für 4

Zutaten Kalbsbries

25 g geputztes Kalbsbries
Salz, Pfeffer
Butter
Klarsicht- und Alufolie

Zutaten Roscoff-Zwiebelpüree

4 Roscoff-Zwiebeln
10 ml Balsamicoessig
40 g Crème double
40 g Butter
40 g Milch
10 ml Sherry
Salz, Pfeffer

Zutaten Vin-jaune-Sauce

300 ml Vin jaune
25 ml Crème double
etwas kalte Butter
200 ml Geflügelfond
Saft einer Zitrone
30 g helles Mirepoix
Salz
Pfeffer

Zutaten gebratene Steinpilze

8 schöne feste Steinpilze

Zutaten Marcona-Mandeln

100 g Marcona-Mandeln



Zubereitung Vin-jaune-Sauce

Mirepoix in etwas Butter anschwitzen und ablöschen mit Vin jaune. Auf einen Drittel reduzieren und mit dem Fond und der Crème double auffüllen. Auf die Hälfte einkochen und passieren. Mixen im Thermomix und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Zutaten gebratene Steinpilze

Die Pilze von Erde und Dreck befreien und halbieren. Nun die Innenfläche der Pilze mit einem Messer schachbrettartig einritzen und auf dieser Fläche goldbraun braten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen

Zubereitung Marcona-Mandeln

Die Mandeln bei 160°C 15 Minuten goldbraun im Ofen rösten und vierteln.

Anrichten

Zwiebelpüree in die Tellermitte geben und das Kalbsbries daraufsetzen. Die Pilze drumherum legen und die Mandeln auf dem Teller verteilen. Vin-jaune-Sauce aufschäumen und auf den Teller geben. Mit essbaren Blüten garnieren.