

Kalbsbries auf Pilzpüree mit Pilzglasur

Silvio Germann



Zubereitung Kalbsbries

Das Bries in einem Behälter so lange unter laufendem Wasser wässern, bis das Wasser klar ist. Das Bries in 4 gleich grosse Stücke schneiden. Essig, Salz und Wasser vermengen und das Bries für 30 Min. in die Lake legen. Das Bries trocken tupfen und bei 61 Grad für 1 Std. sous-vide garen.

Zubereitung Pilzpüree

Die Schalotten und die Champignons klein schneiden und in Olivenöl anschmoren, die Herbsttrompeten und den schwarzen Knoblauch dazugeben, kurz mitschmoren, salzen und mit dem Noilly Prat ablöschen. Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, alles im Mixer sehr fein mixen, mit der kalten Butter aufmontieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig etwas Geflügelfond hinzugeben.

Rezept für 4

Zutaten Kalbsbries

250 g Kalbsbries
10 g Essig
5 g Salz
100 g Wasser

Zutaten Pilzpüree

5 Stk. Schalotten
150 g Champignons
50 g Herbsttrompeten
5 Zehen schwarzer Knoblauch
100 ml Noilly Prat
100 g Butter
Evtl. Geflügelfond

Zutaten Pilzglasur

1 kl. Schalotte
50 g Herbsttrompeten
50 g Sherry, trocken
50 g weisser Portwein
100 g Kalbsjus



Zubereitung Pilzglasur

Für die Pilzglasur die Schalotten in feine Würfel schneiden und die Herbsttrompeten fein hacken. Nun beides in schäumender Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sherry und Portwein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, den Jus hinzufügen und ein wenig reduzieren. Je nach Geschmack mit einem Schneebesen noch etwas kalte Butter einmontieren.

Anrichten

Das Kalbsbries mit Salz und Pfeffer in Butterschmalz knusprig anbraten. Mit der Pilzglasur überziehen. Mit Trüffel und verschiedenen Pilzen ausgarnieren.