



Kalbsmilken im Kräuter-Knuspermantel mit Röstiküchli



Rezept für 4

Zutaten Milken

200 ml Milch
200 ml Wasser
400 g Kalbs-Herzmilken
(gut wässern oder 24
Stunden im Milchbad
einlegen) Lorbeer,
Wacholder, Nelke,
Rosmarin, Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe

Zutaten Panade

150 g Paniermehl
Petersilie, Rosmarin,
Thymian, Schnittlauch
50 g Mehl
2 Eier
Bratbutter und normale
Butter

Zutaten Röstiküchli mit Gupfspeck und Appenzeller Käse

300 g Kartoffeln Typ A
(Charlotte)
1 Ei
15 g Appenzeller Käse
gerieben
20 g Gupfspeckwürfel
Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung Panade und Milken

Milch, Wasser, Milken, Gewürze und Knoblauch in einen kochfesten Vakuumbutel geben und vakuumieren. Den Beutel mit den Milken in den Garraum legen und mit Dämpfen 100 °C für 8 Min. garen. Sofort ins Eiswasser legen und rasch herunter kühlen, danach 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kräuter fein hacken und mit dem Paniermehl mischen. Milken aus dem Fond nehmen und gut trocken tupfen, dann die Häutchen und kleinen Adern sauber wegzupfen. Die Milken in 5 mm dicke Scheiben schneiden und im Mehl wenden und abklopfen. Das Ei mixen und die mehlierten Milken zuerst im Ei und dann im Kräuter-Paniermehl wenden. Bratbutter in der Pfanne erhitzen und die Milken vorsichtig hereinlegen. Die normale Butter dazugeben und die Milken während ca. 3 Minuten langsam bei mittlerer Hitze in einer Pfanne knusprig ausbacken.



Zubereitung Röstiküchli

Kartoffeln weichkochen und komplett auskühlen lassen, schälen. Kartoffeln durch die Röstiraffel lassen. Die Kartoffeln mit dem Käse und dem Speck vorsichtig mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse in leicht gebutterte Muffinformen drücken und während 25 Minuten mit Heissluft 180 °C ausbacken und sofort servieren.

Zubereitung Glasierte Perlzwiebel

In einer Pfanne Zucker mit etwas Zitronensaft karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen, mit etwas Salz würzen. Die Perlzwiebeln im Fond weichkochen. Perlzwiebeln herausnehmen und den Fond etwas einreduzieren, mit angerührtem Maizena abbinden, sodass ein sirupartiger Fond entsteht. Perlzwiebeln wieder in den Fond geben und auskühlen lassen. Zum Servieren kurz erhitzen.

Zubereitung Sherry-Jus

Alle Zutaten mischen und etwa 5 Min. leicht köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Nach Belieben noch mit etwas Essig abschmecken. Mit Butterflocken abbinden.

Anrichten

Zum Video!

Zutaten Glasierte Perlzwiebel

8 Stk. Perlzwiebel
50 g Zucker
Etwas Zitronensaft
20 ml Orangensaft
100 ml Kalbsfond
Salz
Maizena

Zutaten Sherry-Jus

100 ml einreduzierter
Kalbsjus
10 ml Sherry-Essig
10 ml Sherry
10 g Schalotten, gehackt
Lorbeerblatt
10 ml Noilly Prat
20 g Butter