

Kalbsbries mit Karotten und Basmati

Für zwei Personen

Für das Bries:

| | | |
|-------------------------------|----------------|------------------------|
| 200g Kalbsbries, küchenfertig | 1 Zwiebel | 3 mittlere Champignons |
| 30g Mehl | 30g Butter | 1 Bund Thymian |
| 2 Blätter Lorbeer | 50 ml Weißwein | 500ml Hühnerfond |
| Butter | Salz | Pfeffer |

Für die Beilage:

| | | |
|------------|-----------------|--------|
| 4 Karotten | 50g Basmatireis | Butter |
|------------|-----------------|--------|

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Einen weiteren Topf mit etwas Wasser und dem Reis zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen, Karotten schälen. Champignons putzen. Zwiebeln, Champignons und 2 Karotten klein schneiden. Zwiebeln, Champignons und die kleingeschnittenen Karotten in einer hohen Pfanne in etwas Butter anbraten.

Die übrigen zwei Karotten ins kochende Wasser geben. Kalbsbries hinzufügen und kochen bis es eine braune Farbe erhält.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Thymian und Lorbeer abbrausen. Fond, Weißwein, Kalbsbries und Gewürze zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus Mehl und Butter ein Béchamelsauce herstellen, etwas von dem Fond, in dem Fleisch und Gemüse gekocht wurden hinzufügen. Fleisch sowie Gemüse hineingeben und gar ziehen.

Die gekochten Karotten in Scheiben schneiden und unter den Reis mengen.

Petersilie abbrausen und trocken.

Kalbsbries mit Karotten und Reis auf Tellern anrichten. Mit Petersilie dekorieren und servieren.

Lukas Küster am 20. Oktober 2016