

Kalbsbries-Schnitzel, Wein-Soße, Chicorée, Knollen-Püree

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

400 g Kalbsbriesherzen	20 g Mehl	50 g Semmelbrösel
1 Ei	100 g Butterschmalz	

Für das Püree:

500 g Kerbelknolle	100 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Chicorée:

2 Chicorée	2 EL brauner Zucker	50 g Butter
------------	---------------------	-------------

Für die Sauce:

75 ml Maderia-Wein	250 ml trockener Rotwein	500 ml Kalbsfond
1 Schalotte	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Schnitzel:

Bries in Wasser ca. 30 Minuten vorab wässern. Die Briesherzen in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, abkühlen lassen und zu kleinen Schnitzeln schneiden. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Für das Püree:

Die Kerbelknolle schälen, grob würfeln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Kerbelknolle abgießen, mit der Hälfte der Butter mit dem Stabmixer zu einem glatten Püree mixen. Übrige Butter hinzufügen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chicorée:

Chicoréeblätter abpflücken, waschen und trockenschleudern. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen und die Blätter ins heiße Butter-Karamell geben. Mit einem kleineren Topf beschweren und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Diese in einer Pfanne mit wenig Butter anrösten, mit Rotwein ablöschen und Kalbsfond angießen. Auf die Hälfte reduzieren, mit übriger Butter aufmontieren und mit Madeira, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel vom Kalbsbries mit Madeira-Sauce, karamellisiertem Chicorée und Kerbelknollen-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 15. Februar 2017