

Paniertes Kalb-Bries, Spargel-Salat, Himbeer-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das panierte Kalbsbries:

400 g Kalbsbries, gewässert, gehäutet	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
2 Eier	250 g Butter	200 g Paniermehl
100 g Mehl	500 ml Weißwein, trocken	2 Lorbeerblätter
2 Nelken	Salz	Pfeffer

Für den Spargelsalat:

12 Stangen grüner Spargel	40 g Parmesan	250 g Butter
50 ml Olivenöl	1 Schuss weißer Balsamico	1 Prise Zucker
1 Prise Natron	1 Prise Salz	

Für die Vinaigrette:

250 g Himbeeren, TK	1 EL Himbeeressig	50 ml Kalbsfond
20 ml Walnussöl	Zucker, Salz	

Für die Kartoffeln:

250 g festk. Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

Für das Kalbsbries Zwiebel und Knoblauch abziehen. Einen Liter Wasser mit Weißwein, Zwiebel und Knoblauch im Ganzen, Lorbeer und Nelke in einem Topf aufkochen. Kalbsbries hineingeben. Topf von der Kochstelle ziehen und das Kalbsbries 10-15 Minuten ziehen lassen, zwischendurch einmal wenden. Bries herausnehmen, abkühlen lassen und ggf. putzen. Bries in kleine Stücke schneiden (ca. 4-5 cm groß), salzen und pfeffern. Butter klären. Hierfür die Butter in einem Topf langsam erhitzen ohne umzurühren. Anschließend den Schaum abschöpfen.

Für die Panierung eine Panierstraße mit Mehl, Ei und Paniermehl vorbereiten. Das Bries erst in Mehl, dann in Ei und wieder in Paniermehl wenden und in der geklärten Butter in einer Pfanne kurz anbraten.

Für den Spargelsalat Wasser in einem großen Topf erhitzen, weißen Balsamico, Zucker, Natron und Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und ca. 3 bis 5 Minuten kochen. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen.

Parmesan reiben. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Den Spargel hineingeben und salzen. Etwa 2 Minuten braten und dabei ständig mit der heiß-schäumenden Butter aus der Pfanne begießen. Den Spargel mit Parmesan bestreuen und mehrmals wenden.

Für die Vinaigrette Himbeeren pürieren und durch ein Sieb in einen kleinen Topf drücken. Topf auf dem Herd erhitzen und das Himbeerpüree etwas einkochen. Kalbsfond dazugeben, nach und nach das Walnussöl untermischen, so dass eine Emulsion entsteht. Essig hinzufügen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Kartoffeln abgießen und in der Spargelpfanne im Spargel-Parmesansud schwenken.

Paniertes Kalbsbries mit warmem grünem Spargelsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Salzkartoffel auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Enderle am 27. April 2016