

# Kalbsbries und Garnele mit Erbsenschaum und -püree

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsbries:

400 g Kalbsbries	300 g Erbsen	60 g Staudensellerie
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Eier	3 EL Milch
Butterschmalz	150 g Semmelbrösel	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	Mehl	Salz, Pfeffer

### Für den Erbsenschaum und -püree:

200 g TK-Erbsen	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
4 EL Sahne	2 EL Butter	3 EL trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond	1 TL Lecithin	Salz

### Für die Garnele:

2 Garnelen	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Rosmarin
Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Beet Kresse	4 Brunnenkresseblüten
---------------------------	-----------------------

### Für das Kalbsbries:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

1 L Wasser mit Milch aufsetzen. Zwiebel abziehen und grob hacken, Sellerie waschen und in Würfel schneiden. Beides zusammen mit dem Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in das Milch-Wasser geben und aufkochen. Kalbsbries hineingeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Bries herausnehmen, abkühlen lassen und putzen. Dabei möglichst viel von der weißen Haut entfernen. Wenn nötig, auch die Blutäderchen entfernen. In Scheiben schneiden. Eine Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln aufstellen. Bries mit Salz und Pfeffer würzen und dann panieren. In einer hohen Pfanne mit Butterschmalz goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Bis zum Servieren im Backofen warmhalten.

### Für den Erbsenschaum und -püree:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Erbsen hinzufügen, andünsten und mit Wein ablöschen.

Fond angießen und etwas köcheln lassen. Sahne einrühren und dann alles pürieren. Durch ein Sieb passieren. Püree das übrig bleibt extra auf dem Teller anrichten.

Zitrone auspressen. Erbsenwasser mit Zitronensaft und Salz würzen. In einem Wasserbad mit Eiswasser herunterkühlen und anschließend zusammen mit Lecithin per Pürierstab aufschäumen.

### Für die Garnele:

Garnelen schälen, entdarmen, kurz abwaschen und trockentupfen.

Knoblauchzehen abziehen und andrücken.

In einer Pfanne Butter schmelzen lassen und mit Rosmarin und Knoblauch aromatisieren. Garnelen salzen und pfeffern und von allen Seiten in der Pfanne scharf anbraten.

### Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Blüten garnieren.

Antonia Renger am 24. Oktober 2023