

Kalb-Bries mit Pilzschaum und Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Kalbsbries:

200 g Kalbsbries 100 g Butter 1 Zweig Rosmarin
Salz

Für den Pilzschaum:

100 g gemischte Pilze 1 EL getrock. Steinpilze 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe 50 g kalte Butter 100 ml Sahne
50 ml Weißwein 150 ml Kalbsfond Olivenöl
2 TL Salz

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle 50 g Butter Salz

Für das Topping:

1 Selleriestange 1 Zitrone 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Garnitur:

2 Zweige Kerbel

Für das Kalbsbries:

Kalbsbries gut wässern, trockentupfen, Haut abziehen und klein schneiden. Kalbsbries von beiden Seiten salzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. 50 g Butter in einer Pfanne aufschäumen und Kalbsbries zusammen mit dem Rosmarinzweig darin anbraten. Sobald die Butter braun wird, Pfanne vom Herd nehmen, restliche Butter dazugeben und dann die zerlassene Butter immer wieder über das Kalbsbries geben bis es gar ist.

Für den Pilzschaum:

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch andrücken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze zusammen mit Schalotten und Knoblauch anbraten. Mit Weißwein ablöschen, getrocknete Pilze hinzugeben und alles einreduzieren lassen. Dann mit Fond aufgießen, salzen und für weitere 5-10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Sud abseihen und mit Butter und Sahne zu einem Schaum aufmontieren.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen, klein schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Gemüse abseihen, Butter hinzugeben und alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für das Topping:

Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Dann salzen und mit Olivenöl marinieren. Zitrone halbieren und Sellerie mit einem Spritzer Saft abschmecken.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und das Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 27. September 2019