

Kalb-Rücken und Kalb-Bries mit Pilzen, wilder Brokkoli

Für zwei Personen

Für das Kalbsbries:

300 g Kalbsbries, gewässert	4 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
250 ml trockener Riesling	4 Zweige Thymian	3 Lorbeerblätter
8 Wacholderkörner	1 TL Pfefferkörner	Mehl, Meersalz, Butter

Für den Kalbsrücken:

300 g Kalbsrücken	2 Zweige Thymian	3 EL Korianderkörner
1 Msp. Zucker	Meersalz	2 EL Olivenöl

Für die Pilzcreme:

200 g weiße Shimeji-Pilze	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 Zitrone	30 ml trockener Sherry	30 ml Creme Double
60 g Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knoblauchzehe	30 g Herbsttrüffel
200 ml dunkler Kalbsfond	3 cl Madeira	2 cl roter Portwein
1 Schuss Trüffeljus	40 g Butter	Öl

Für den wilden Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli	60 g Butter	2 TL Zucker
-----------------------	-------------	-------------

Salz

Für das Kalbsbries:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das vorher gewässerte Kalbsbries von den äußeren Häuten trennen.

Bries in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und wieder herausnehmen (am besten 2 Tage vorher wässern, bis es weiß ist).

Knoblauch und Zwiebel abziehen und grob zerkleinern. 3-4 Zweige Thymian mit Lorbeerblätter, Wacholderkörner, Pfefferkörner und Riesling in den Topf geben, leicht salzen und aufkochen. Bries hineinlegen und die Hitze reduzieren. Das Bries sollte nicht kochen. Nach ca. 5 min. den Herd ausschalten und 10 min. ziehen lassen.

Das Bries von allen restlichen Häuten befreien, portionieren, mit Meersalz würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Danach in Butter goldbraun braten.

Für den Kalbsrücken:

Den Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Den Kalbsrücken parieren und mit Meersalz, gemahlene Korianderkörnern und einer Messerspitze Zucker würzen. Das Fleisch mit Thymian und Olivenöl marinieren, in den Ofen geben und ca. 20 Minuten vorgaren. Vor dem Servieren von beiden Seiten scharf anbraten, ruhen lassen und portionieren.

Für die Pilzcreme:

Für die Pilzcreme Pilze putzen. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, kleinschneiden und zusammen mit den Shimeji-Pilzen farblos in Öl anschwitzen. Danach mit Sherry ablöschen, salzen und komplett reduzieren. Mit Creme Double aufkochen.

Butter in der Pfanne aufschäumen und die entstandene Nussbutter mit den rahmigen Shimeji-Pilzen im Standmixer zu einer glatten Creme mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronensaft auspressen und die Creme damit verfeinern. Danach in einen Spritzbeutel füllen und warmstellen.

Für die Sauce:

Für die Sauce die Schalotte schälen, würfeln und in Öl anbraten. Sobald sie Farbe haben, den angeschlagenen Knoblauch zugeben. Mit Madeira und Portwein ablöschen, komplett reduzieren und mit Kalbsfond auffüllen.

Die Hälfte der Butter in einer kleinen Sauteuse aufschäumen. Trüffel putzen, hobeln und dazugeben. Leicht salzen und mit Trüffeljus ablöschen. Den aufgekochten Kalbsfond nun passieren und hinzugeben.

Kurz vor dem Servieren abschmecken und mit der restlichen kalten Butter binden.

Für den wilden Brokkoli:

Brokkoli waschen, putzen und mit Salz und Zucker marinieren. Danach in etwas Butter goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 16. Dezember 2020