

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Kalbsbries auf Pilzpüree mit Trüffeljus



Das Bries wird scharf angebraten

Zutaten Pilzpüree

- 4 Schalotten
- 160g braune Champignons
- 50g Herbsttrompeten
- 5 Zehen schwarzer Knoblauch
- 110ml Noilly Prat
- 110g Butter
- Geflügelfond zum Verdünnen
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zutaten Kalbsbries

- 250g Kalbsbries
- 10g Essig
- 5g Salz
- 100g Wasser
- Butterschmalz
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Schnittlauch

Zutaten Pilzjus

- 1 kleine rote Zwiebel
- 60g Trüffel

- 50g Fino Sherry, trocken
- 50g weißer Portwein
- 100g Kalbsjus/Bratensaft
- 1 EL Butter

Zubereitung Pilzpüree

Die Schalotten und die Champignons klein schneiden und in Butter anschmoren, die Herbsttrompeten und den schwarzen Knoblauch dazugeben, kurz mitschmoren, salzen und mit dem Noilly Prat ablöschen. Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, alles im Mixer sehr fein mixen, mit der kalten Butter aufmontieren, mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken und wenn nötig etwas Geflügelfond zum Verflüssigen hinzugeben.

Zubereitung Kalbsbries

Das Bries in einem Behälter so lange unter laufendem Wasser wässern, bis das Wasser klar ist. Das Bries in 4 gleich große Stücke schneiden. Essig, Salz und Wasser vermengen und das Bries für 15 Min. in die Lake legen. Das Bries trocken tupfen und in Butterschmalz wenige Minuten scharf anbraten, damit es auf allen Seiten schön braun ist. Geben Sie einen Zweig Thymian und Rosmarin hinzu sowie einen Esslöffel Butter. Die Butter schön braun werden lassen und das Bries auf einem Brett kurz rasten lassen.

Zubereitung

Für die Pilzglasur die roten Zwiebel in feine Würfelchen schneiden und die Trüffel fein hacken. Nun beides in schäumender Butter dünsten, mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit Sherry und Portwein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, den Kalbsjus hinzufügen und ein wenig reduzieren. Je nach Geschmack mit einem Schneebesen noch etwas kalte Butter.

Auf einem Teller einen runden Spiegel mit Püree machen darauf das Kalbsbries setzen und mit dem Jus glacieren (übergießen). Mit etwas Schnittlauch fein geschnitten übersähen.