



**Gerda Frauenlob**

## **Kalbsbries mit Madeirasauce, Rosenkohlblättern und Pastinakenpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Kalbsbries:**

- 200 g gewässertes Kalbsbries
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 1 EL gehobelte Haselnüsse
- 50 g Butter
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Zweig Thymian
- Reismehl, zum Mehlieren
- 4 Pfefferkörner
- 2 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Nelken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsbries gut wässern. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einen Topf geben und bräunen. Dann Haselnüsse hinzugeben. Einen weiteren Topf mit Wasser aufstellen. Schalotte abziehen und mit Nelken und Lorbeer spicken. Schalotte, Pfefferkörner und Piment ins Wasser geben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Bries mit in das heiße Wasser geben, Zitronensaft dazugeben und alles einmal aufwallen lassen. Topf vom Herd nehmen und das Bries ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann aus dem Wasser nehmen und kurz abschrecken. Kalbsbries von Adern und Häutchen befreien und in Röschen teilen. Diese leicht salzen, in Reismehl wenden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz und Thymian rundherum goldbraun anbraten. Kalbsbries anschließend in hergestellter Nussbutter mit Haselnüssen schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im vorgeheizten Backofen fertig garen. Vor dem Servieren mit Zitronenabrieb würzen.



**PROFI  
TIPP**

Kalbsbries müssen Sie immer gut putzen, sprich von kleinen Häutchen und Äderchen befreien. Das geht am besten direkt nach dem Blanchieren. Anschließend können Sie das Kalbsbries in Scheiben schneiden oder in kleine Röschen teilen und dann weiterverarbeiten. .

### **Für die Madeirasauce:**

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g kalte Butter
- 250 ml Kalbsfond
- 100 ml Madeira
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Mehl
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotte, Knoblauch, Thymian, Zucker und eine Flocke Butter in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Madeiras ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann den restlichen Madeira zugeben. Wieder etwas einkochen lassen.

Anschließend Kalbsfond angießen und einreduzieren lassen. Mehl und 2 Esslöffel Butter vermengen und die Sauce damit binden. Abseihen und schließlich mit der restlichen, kalten Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Für das Pastinakenpüree:** Butter in einem Topf auslassen und bräunen. Pastinaken putzen, schälen und klein schneiden. Lauch waschen, putzen und fein schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Pastinaken und Gemüsefond hinzugeben und so viel Wasser angießen bis die Pastinaken bedeckt sind. Für 15 bis 20 Minuten weich kochen. Pastinaken mit Sahne pürieren, dann Frischkäse-Mousse unterrühren. Püree mit hergestellter Nussbutter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und das Püree damit verfeinern.
- 250 g Pastinaken
  - 70 g Lauch
  - 1 Zitrone
  - 80 g Frischkäse-Mousse
  - 50 g Butter
  - 100 ml Sahne
  - 1 EL Butterschmalz
  - 100 ml Gemüsefond
  - 100 ml trockener Weißwein
  - Muskatnuss, zum Reiben
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Rosenkohl:** Orange halbieren. Eine Hälfte schälen und filetieren. Andere Hälfte auspressen. Rosenkohl waschen und Blättchen abzupfen. Blätter in heißem Wasser mit Zucker und Salz blanchieren, abschrecken und trockentupfen. Blätter kurz in Butter anbraten, Orangenfilets und –saft hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.
- 100 g Rosenkohl
  - 1 Orange
  - 2 EL Butter
  - 2 Prisen Zucker
  - Muskatnuss, zum Reiben
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.