Zwischengericht

Zweierlei vom Kalb, Bries und Backe mit Pfifferlingen und Zuckerschoten

Zutaten:

2 St. Kalbsbacken
0.4 Bund Suppengrün
2 St. Knoblauchzehen
25 g Tomatenmark
125 ml Rotwein
0.1 Bund Rosmarin
0.2 Bund Thymian
400 g Kalbsbries Art. Nr.: 786457
1 St. Eier
30 g Mehl
200 g Paniermehl
400 g Topinambur
1.5 St. Zwiebel
50 g Butter
40 ml Sahne
60 ml Gemüsebrühe
180 g Pfifferlinge
120 g Speck
100 g Zuckerschoten
Pflanzenöl
Speisestärke
Weißwein
Piment
Pfefferkomposition
Pfefferkörner
Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
Fleur de Sel

Zubereitung:

Für die Kalbsbacken, das Suppengrün und eine halbe Zwiebel in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch im Topf mit Pflanzenöl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, danach aus dem Topf nehmen. Das gewürfelte Gemüse im selben Topf scharf anrösten. Piment, Pfeffer, Lorbeerblatt und Knoblauch hinzufügen, mit Tomatenmark tomatisieren, mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Rosmarin und Thymian zugeben und mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch fast bedeckt ist. 60-90 Minuten leicht köcheln lassen. Das weiche Fleisch herausnehmen und kurz beiseitestellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Gegebenenfalls nochmals abschmecken und mit angerührter Speisestärke binden. Das gegarte Fleisch in einem Teil der Sauce zum Warmhalten einlegen.Für das Kalbsbries, das Bries

eine Stunde wässern, anschließend von Fasern und Blutadern befreien. Leicht gesalzenes Wasser mit einem Schuss Weißwein zum Kochen bringen. Eine halbe Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Piment und etwas Thymian ins kochende Wasser geben. Das Bries darin 15-20 Minuten garen. Anschließend aus dem Fond nehmen und die Häutchen abziehen. Das Bries in ca. 2?cm große Würfel schneiden. Das Ei mit etwas Wasser, Salz, Pfeffer und 30?g Mehl verrühren, sodass eine dickflüssige Ei-Masse zum Panieren entsteht. Die Brieswürfel mit der Ei-Masse mischen und anschließend in Paniermehl wenden. Zum Anrichten die panierten Würfel in einem Topf mit reichlich Pflanzenöl frittieren.Für das Topinambur-Püree, eine halbe Zwiebel und die Topinambur Knollen schälen, in grobe Würfel schneiden. 30?g Butter in einem Topf schmelzen und darin die Zwiebel- und Topinamburwürfel farblos anschwitzen. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Mit 60?ml Gemüsebrühe auffüllen und bei niedriger Hitze weichköcheln lassen. Mit einem Mixer fein pürieren und dabei 40?ml Sahne dazugeben. Eventuell nach Geschmack nachwürzen.Für die Pfifferlinge, den Speck in feine Würfel schneiden. Die Pfifferlinge putzen und ggf. klein schneiden. Die Zuckerschoten ebenfalls klein schneiden. Zum Anrichten eine Pfanne erhitzen, den Speck darin kross auslassen. Die Pilze dazugeben und vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. 20?g Butter, die Zuckerschoten und fein geschnittenen Thymian hinzufügen, vermengen und eventuell nochmals abschmecken.Zum Anrichten, alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren.