Frisch gekocht
Dienstag, 04. April 2017

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Kalbshirn in Champignons

40 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

2 ganze Kalbshirne, etwas Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, 1 Hand voll Spinat, 4 große frische Champignons, Olivenöl, 2 Eier, 1 Eidotter, 2 Schalotten (fein geschnitten), 2 EL gehackte Petersilie, 2 EL Toastbrotbrösel.

Für die Duxelle:
2 Champignons, 1 Schalotte, 1 EL gehackte Petersilie, Butter.

Zum Garnieren:
roh gehobelte Champignons, junge Spinatblätter*, Schnittlauch.

Zubereitung

Kalbshirn wässern, unter lauwarmen Wasser häuten. Ein Kalbshirn in gesalzenem Wasser mit einem Schuss Milch 5 Minuten köcheln. Das Hirn abtropfen und zerteilen. Mit Salz würzen, mit Semmelbröseln bestreuen und in einer Pfanne in Butter braten.
Das restliche Hirn hacken. Zwei Schalotten in Butter anbraten, die kleine Hirnstückchen zugeben und rösten, mit Eiern binden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit Petersilie bestreuen.
Den gewaschenen Spinat in zerlassener Butter zusammenfallen lassen, etwas Wasser zugießen, zudecken und kurz sautieren. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
Die Champignons putzen, Stiele abdrehen. 2 Champignonköpfe fein hacken. Diese mit einer fein gehackten Schalotte in Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen und 1 EL Petersilie zugeben. Die restlichen Köpfe in Olivenöl kurz braten und abtropfen.
Die Champignonköpfe in eine hitzefeste Form setzen. Mit Duxelle, geröstetem Hirn mit Ei, Spinat und sautiertem Hirn füllen. Jeweils ein Stück Butter draufsetzen und mit Bröseln bestreuen. Im vorgeheizten Rohr unter dem Grill kurz überbacken.
Auf Tellern mit dem Spinat anrichten. Mit roh gehobelten Champignons, frischen Spinatblättern und Schnittlauch garnieren.

*Spinatblätter mit weißem Balsamicodressing marinieren
Weißes Balsamicodressing:
150 g weißer Aceto, 50 g Staubzucker, 20 g Salz, 1.2 g Xantana, 100 g Olivenöl, 50 g Maiskeimöl