Frisch gekocht

Dienstag, 12. September 2017

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Glaciertes Kalbsbries mit schiefen Nudeln und Pilzen

1 Stunde 20 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbsbries (Herzstück, gut gewässert und geputzt), 100 g Parmaschinken (dünn geschnitten), Thymian, Salz, Pfeffer, Öl, Butter, etwas Kalbsfond, 250 g Pilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, getrocknete Herbsttrompeten, etc.), Petersilie.

Für den Nudelteig: 500 g Hartweizengrieß, 100 g Eidotter, 100 g ganze Eier, Salz, Olivenöl

Zubereitung

Den Parmaschinken auf einem mit einem Backpapier belegten Blech im Rohr knusprig braten. Auskühlen lassen und in einem Küchencutter fein hacken. Für den Nudelteig Eidotter und Eier vermischen, salzen (so wird die gelbe Farbe der Eier betont) und mit Hartweizengrieß, Salz und etwas Öl zu einem festen Teig glatt kneten. Den Teig 1 Stunde mit Öl bestrichen rasten lassen.

Den Teig in ca. 10 cm breite Bahnen ausrollen und diagonal schneiden. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen.

Die Pilze putzen, in Stücke schneiden und diese in etwas Butter und Öl bei häufigem Schwenken braten, mit etwas Kalbsfond aufgießen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch geschnittener Petersilie bestreuen.

Das Bries in gleich große Stücke schneiden, in Butter mit Thymian rundum leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kalbsfond übergießen und glacieren. Die Sauce einreduzieren und mit kalter Butter montieren.

Die Nudeln mit den Pilzen und dem Bries anrichten, mit Parmaschinken-Bröseln bestreut servieren.