

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Milchkalbsbries mit Zwiebel, Schokolade & Chili



1 Stunde 15 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Stücke Kalbsbries á 80 g, 80 g Butter, 1 Rosmarinweig, 100 ml Kalbsfond, 1 TL Mole-Gewürzpulver, Salz, Pfeffer.

Für die Zwiebeln: 2 weiße Zwiebeln (halbiert und geschält), 150 ml Kalbsfond, 50 g Butter, Rosmarin, Thymian, Salz, Riesling-Essig, Liebstöckel.

Für den Erdapfelschaum: 250 ml Erdäpfelpüree, 100 ml Rindssuppe, 50 ml braune Butter, 50 ml Obers, Salz.

Außerdem: knusprige Erdäpfelschalen, 30 g frittierter Liebstöckel, 50 g knusprige Erdäpfel, Mole-Gewürzpulver.

Zubereitung

Das Bries mit Salz und Pfeffer würzen und in aufschäumender Butter rundum anbraten. Rosmarin dazugeben und mit dem Kalbsfond ablöschen. Mole-Gewürz zugeben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Sauce etwas einkochen lassen und das Bries damit glasieren. Die halbierten Zwiebeln auf ein kleines Blech setzten. Kalbsfond, Butter, Rosmarin und Thymian drauflegen und im Rohr bei 160 °C in etwa 1 Stunde weich schmoren. Das Zwiebelherz herauslösen, mit etwas Schmorssaft glasieren, etwas Liebstöckel zugeben, mit Riesling-Essig abschmecken.

Für den Erdapfelschaum alle angeführten Zutaten aufkochen, passieren und in eine Siphonflasche füllen; 2 Kapseln eindrehen.

Milchkalbsbries und Zwiebelherz mit den knusprigen Erdäpfelschalen und dem Erdapfelschaum garnieren. Mole, Liebstöckel und Erdäpfel bröselig reiben und darüber streuen.