

# Vitello – Forello

## Fleisch

500 g Kalbshuft  
Salz  
Pfeffer  
Rosmarin/Thymian,  
50 g Butter  
Öl

In Öl gewürzt scharf anbraten, kurz mit Butter und Kräutern arosieren. Vakkumieren und 6-8 Stunden bei 58 Grad sous vide garen oder im Backofen bei 180 Grad – 8 Min., dann bei 100 Grad bis das Fleisch im Kern 56-58 Grad erreicht hat. Nach dem Garen abkühlen und dünn aufschneiden.

## Sauce/Forelle

1 Stk. Räucherforelle  
500 g Sahne  
150 g Milch  
250 g Kalbsfond  
2 Stk. Lorbeerblätter  
2 Stk. Nelken  
2 Stk. Piment  
8 Stk. Pfefferkörner weiß  
30 g Butter  
1 Stk. Zwiebel  
30 g Sherry süß  
150 g Weißwein  
20 g Salz  
1 Zweig Basilikum  
¼ Zitronenschale

Räucherforelle erwärmen und von der Haut und den Gräten nehmen. Fleisch brauchen wir später. Karkasse und Haut für die Sauce aufbewahren. Zwiebel gewürfelt in Butter goldgelb anbraten, mit Weißwein und Sherry ablöschen. Dann die restlichen Zutaten inkl.

Fischkarkasse dazugeben und ca. 1 Stunde leicht einkochen. Danach durch ein Sieb passieren und in einem weiteren Topf mit einem Basilikumzweig und Schale von der  $\frac{1}{4}$  Zitrone temperieren  
Kurz vor dem Anrichten Basilikumzweig und Zitrone raus nehmen und mit Kräuteröl Spliteffekt erzeugen.

## **Deko**

Kaviar  
Radieschen  
Kresse  
Brotbrösel  
Senfsaat

## **Finish**

Im Teller abwechselnd Kalbsfleischscheiben und Forellenfilet schön anrichten und mit Forellensplit-Dressing ausdekorieren, mit Deko verzieren oder Toppings