

## Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

### Eingemachtes Kalbsherz mit Topfen-Servietten-Schnitte

**2 Stunden 30 Minuten/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

Für das Kalbsherz: 1 Kalbsherz, 1 kleiner Bund Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner.

Für die Sauce: 1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Petersilienwurzel, 30 g Kapern, 200 ml Fond (vom Kalbsherz), Weißwein, Sherry, 3 EL glattes Mehl, Öl, 200 ml Obers, Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone.

Für die Topfen-Servietten-Schnitte: 300 g Toastbrot (ohne Rinde, in Würfel geschnitten), 80 g Topfen, 100 ml Milch, 30 g Butter, 2 Eier, 1 Eidotter, 2 EL glattes Mehl, Salz, Muskatnuss, 1 Bund Liebstöckel.

#### Zubereitung

Das Kalbsherz in Wasser mit dem grob zerkleinerten Wurzelwerk, Zwiebel, Pfeffer und Lorbeerblatt zugedeckt bei moderater Hitze ca. 2 Stunden kochen. Das Herz in kaltem Wasser abkühlen, danach in feine Streifen schneiden. Den Kochsud abseihen und reduzierend einkochen.

Für die Sauce Zwiebel, Karotten und Petersilienwurzel in feine Würfel schneiden. Das Gemüse mit den Kapern in Öl anbraten, mit Mehl stauben, dann mit Weißwein und Sherry ablöschen. Etwas einkochen, mit dem Kochsud vom Herz aufgießen. Zu einer sämigen Sauce köcheln. Am Ende die Kalbsherzstreifen zugeben und ziehen lassen.

Für die Topfen-Servietten-Schnitte die Toastbrotwürfel in lauwarmer Milch einweichen. Mit flüssiger Butter, Topfen, Eidotter, Liebstöckel und Muskat verkneten. Das Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen und unterheben. Die Masse in Klarsichtfolie einwickeln.

Zu einer Rolle formen und diese mit Alufolie umwickeln. Über Wasserdampf ca. 20 Minuten dämpfen (oder in ein Tuch einrollen und in kochendem Wasser garen).

Vor dem Servieren aus der Folie nehmen und in Scheiben/Schnitten schneiden.

Das eingemachte Kalbsherz mit geschlagenem Obers, Zitronensaft und geriebener Zitronenschale verfeinern und mit den Topfen-Servietten-Schnitten anrichten.