

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

Erdäpfel-Brunnenkresse-Salat mit gebackenem Bries & Sardellen

40 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Salaterdäpfel (Kipfler oder Sieglinde), Kümmel, 200 g warme Rindssuppe, 4 EL Riesling-Ausleseessig, 1 rote Zwiebel (fein gewürfelt), Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, 50 ml Pflanzenöl, frische Brunnenkresse, 4 kleine Radieschen, Estragonenf. 4 Stück Kalbsbries à 100 g (zugeputzt); Mehl, 2 Eier und Brösel zum Panieren, Salz, Pfeffer, Butterschmalz, Butter.

50 g Mayonnaise, 1 TL gehackte Sardellen, 1 TL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Zitronenschale; 4 Zitronenscheiben, Kürbiskernöl, frische Petersilie.

Zubereitung

Für den Salat die Erdäpfel mit Kümmel in Wasser weich kochen, danach schälen und dünn in eine Schüssel schneiden. Die fein geschnittene Zwiebel, Senf und Essig begeben, salzen und pfeffern und mit der warmen Suppe übergießen. Etwas Sonnenblumenöl einrühren und mit Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren die frische Brunnenkresse unterziehen. Mit geschnittenen Radieschen garnieren.

Das zugeputzte Kalbsbries für einige Zeit in kaltem Wasser durchspülen. Danach trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl, Ei und Bröseln panieren. Das panierte Kalbsbries in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb backen. Für den guten Geschmack kurz vor Ende der Garzeit einige Butterflocken zugeben. Die Mayonnaise mit Sardellen, Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren.

Das Bries mit dem Salat und der Mayonnaise anrichten, mit Zitronenscheiben, Petersilie und Kernöl dekoriert servieren.