

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Kalbsbries, Kohlrabi, Molke

3 Stunden 30 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Bries (dickes Mittelstück), Salz, Pfeffer, Mehl, Thymian, Butterschmalz, 1 EL Butter.

Für den Molkefond: 3-4 Scheiben Kalbsschwanz, Butter, 200 g Kalbsknochen, 2 Karotten, 2 Stangensellerie, 2 Zwiebeln, 1 Liter Wermut, 1 EL Tomatenmark und/oder Tomatenflocken, 2-3 Thymianzweige, 2-3 Rosmarinzweige, 1 Gewürznelke, 10 Pfefferkörner, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer; 5 Schalotten, Butter, 1 Liter Molke, 250 ml Wermut; 1-2 EL Stärke, etwas kalte Butter zum Montieren.

Für die Kohlrabi-Kürbis-Wan Tan: 40 dünne Scheiben Kohlrabi, 100 g Sauerrahm, Salz, Saft und Schale einer Bio-Zitrone, 150 g Muskatkürbis, etwas Ras el-Hanout.

Außerdem: Sellerieblätter als Garnitur

Zubereitung

Das geputzte und gut gewässerte Bries von den feinen Häutchen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz kurz erhitzen. Das Bries in Mehl wenden, in der Pfanne knusprig braten. Kurz vor Fertigstellung einen 1 EL Butter und Thymian in die Pfanne geben und das Bries mit dem Bratfett noch einige Mal überziehen.

Für den Molkefond zuerst eine würzige Kalbsreduktion herstellen. Dafür die Scheiben vom Kalbsschwanz mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Butter rundum anbraten. Die Kalbfleischknochen (am besten vorher im Rohr rösten) und das in Stücke geschnittene Gemüse dazugeben. Angedrückte Knoblauchzehen, sowie Thymian und Rosmarin ebenfalls zugeben. Tomatenmark kurz mitrösten und mit Wermut ablöschen. Restliche Gewürze zugeben, den Topf mit Backpapier abdecken und im Rohr bei 180 °C ca. 2-3 Stunden schmoren. Danach die Kalbsschwanzstücke und die Knochen aus dem Fond heben und diesen durch ein Sieb seihen. Die geschälten und geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und einreduzieren. Mit Molke aufgießen und auf ca. ein Drittel reduzieren. Danach durch ein Sieb passieren und mit dem Kalbsfond vermengen.

Mit Salz abschmecken und wenn nötig mit etwas Stärke binden bzw. mit kalter Butter montieren.

Für die Kohlrabi-Kürbis-Wan Tan den Muskatkürbis fein reiben und einsalzen. 15 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken. Dünn aufgeschnittene Kohlrabi mit Sauerrahm, Salz und Zitronenschale und -saft für 1 Stunde in einem Kunststoffbeutel vakuumieren oder mit der Hand marinieren. 30 Minuten im Kühlschrank beiseite stellen und dann weiterverarbeiten. Den Kürbis mit Ras el-Hanout würzen und jeweils einen Löffel davon auf die Kohlrabischeiben setzen. Mit der Kohlrabischeibe umschließen und anschließend noch eine Scheibe von der anderen Seite daraufgeben, um die Päckchen zu schließen.

Das Kalbsbries auf Tellern anrichten, die Wan Tan dazugeben, Molkefond zugießen und abschließend mit Sellerieblättern garnieren.