

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

**Kalbsbries, Erdäpfel-Mousseline & Räucheraal**

**40 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

4 Stücke Kalbsbries à 80 g, 40 g Butter, 1 Zweig Rosmarin, 100 ml Kalbsjus; 1 Stück Räucheraal (ca. 500 g), 250 ml Sonnenblumenöl.

Für die Erdäpfel-Mousseline: 400 g mehligere Erdäpfel (weich gekocht und gepresst), 200 ml Obers, 110 ml Räucheraal-Öl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Für den Krautsalat: 200 g Spitzkraut, Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen), Sonnenblumenöl, Riesling Auslese-Essig.

Für die sauren Krautblätter: 8 feine Spitzkrautblätter, 60 ml Einlegesud (50 % Zucker : 50 % Rieslingessig), 60 ml Sushi-Seasoning (gewürzter Sushi-Reisessig).

Für die Erdäpfelwürfel: 2 speckige Erdäpfel, Öl, Salz  
Zum Anrichten evt. Sauerkrautpulver: etwas Sauerkraut.

### Zubereitung

Das Kalbsbries 30 Minuten mit kaltem Wasser wässern. Trocken tupfen und in Butter mit Rosmarin bei mäßiger Hitze von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Kalbsjus zugießen, einkochen lassen und das Bries schön glasieren. Die Kerntemperatur sollte am Ende 62 °C betragen.

Das Fleisch vom Räucheraal von der Gräte nehmen, Haut und überschüssiges Fett entfernen. Die Gräte in kleine Stücke schneiden und mit der Aalhaut und den übrigen Abschnitten in einer Pfanne etwa 10 Minuten rösten. Anschließend das Sonnenblumenöl zugießen, erwärmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen\*.

Eine Hälfte des Aalfleisch in Würfel schneiden (für den Krautsalat), den Rest in etwa 8 cm lange feine Streifen schneiden.

Die Erdäpfel mit dem Obers aufkochen. Den Topf beiseite stellen und das Räucheraal-Öl einfließen lassen. Verrühren und die Masse durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für den Krautsalat das Spitzkraut in feine Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel, Sonnenblumenöl und Riesling Auslese-Essig marinieren. In den Krautsalat die geschnittenen Aalwürfel zugeben und vor dem Anrichten leicht erwärmen.

Für die sauren Krautblätter die Spitzkrautblätter ohne Strunk mit dem Einlegesud und dem Sushi-Seasoning marinieren und mindestens einen halben Tag durchziehen lassen. Vor dem Anrichten abtropfen lassen und leicht erwärmen.

Für die Erdäpfelwürfel die Erdäpfel in 25 mm-Würfel schneiden und kurz in Wasser überkochen. Gut trocknen und knusprig braten, salzen.

Für das Sauerkrautpulver das Sauerkraut gründlich abwaschen und trocken tupfen. Anschließend im Backrohr oder im Dörrgerät komplett trocknen. Danach im Mixer auf höchster Stufe fein mixen.

Mousseline auf Teller verteilen, Krautsalat darauf anrichten und das Bries obenauf platzieren. Erdäpfelwürfel darauf streuen und alles mit den eingelegten Krautblättern abdecken. Räucheraal dazu legen und mit Sauerkrautpulver bestreuen.

\*Lässt sich gut aufbewahren, dafür auskühlen lassen, in Kunststoffbeuteln vakuumieren und bis zum Gebrauch einfrieren.