

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kalbsbries auf Zucchini-creme mit Zwiebel und Curry-Mayonnaise

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Milchkalbsbries

- 4 große Herzstücke vom Milchkalbsbries (je 100 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Butter
- 150 g Kalbsjus
- 2 Rosmarin- oder Thymianzweige

Für die Basilikum-Zucchini-creme

- 250 g Zucchini
- 150 ml Milch
- 150 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 30 g Basilikumblätter
- Saft einer 1/2 Zitrone
- optional: 1 EL reduzierter Weißwein

Für die eingelegten Perlzwiebeln

- 12 rohe Perlzwiebeln
- 120 g klarer Tomatenfond (gemixte Tomaten in einem Tuch abhängen lassen und den klaren Sud in einer Schüssel auffangen)
- 60 g Riesling Essig
- Salz

Für die Curry-Mayonnaise

- 40 g Eidotter
- 110 g Sonnenblumenöl
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 Spritzer Riesling Essig
- 2 g Curry Madras
- 1 g Ducca-Gewürzmischung
- 2 g Salz
- ½ TL Senf
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 12 Kerbelzweige oder Basilikumblätter

Zubereitung

1. Zuerst das Milchkalbsbries gut wässern, putzen und portionieren. Dann das Bries mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen lassen und das Bries kurz darin anbraten. Sobald das Bries Farbe genommen hat, den Kalbsjus zugießen und die Kräuter dazugeben. Das Kalbsbries noch ein paar Minuten in der Sauce nachgaren (die Kerntemperatur soll 72° C betragen).

2. Für die Basilikum-Zucchinicreme die Zucchini grob schneiden und in einem Topf in der Milch und dem Obers weichkochen. Die Basilikumblätter kurz in einem Topf in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Dann die gekochten Zucchini ohne Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme mixen. Das Basilikum gut ausdrücken, dazugeben und die Creme noch einmal mixen. Dann die Creme mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Je nach Geschmack kann auch noch etwas reduzierter Weißwein in die Creme dazugegeben werden.

3. Für die eingelegten Perlzwiebeln die Perlzwiebeln halbieren und die Schnittfläche mit einem Bunsenbrenner schwarz abflämmen. Die Perlzwiebeln in die einzelnen

Segmente zerteilen und diese kurz in klarem Tomatenfond und Riesling Essig einlegen, danach mit Salz abschmecken.

4. Für die Curry-Mayonnaise die Eidotter in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Währenddessen das Sonnenblumenöl einfließen lassen, sodass eine cremige Mayonnaise entsteht. Den Zitronenabrieb, einen Spritzer Riesling Essig, das Curry Madras, die Ducca-Gewürzmischung, das Salz, den Senf und etwas Pfeffer begeben und nochmal gut durchmixen.

5. Zum Schluss die Basilikum-Zucchinicreme mittig auf einem flachen Teller anrichten, das Milchkalbsbries darauflegen, die Perlzwiebeln darauf verteilen und etwas Curry-Mayonnaise in die Zwiebeln geben. Das Gericht mit frischen Kerbelzweigen oder Basilikumblättern garnieren.