



Fein gemacht!

Keine Angst vor **KALBSBRIES!** Den Klassiker aus der Spitzengastronomie können Sie auch zu Hause zubereiten. Mit **MORCHEL-HOLLANDAISE** wird daraus ein zarter Genuss für Ihre Gäste

REZEPT BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER FOTOS VIVI D'ANGELO



**DAS PERFEKTE
GERICHT
FÜR EINSTEIGER**

Extratipps von unserer Köchin Brigitte Berg- hammer-Hunger für das Gericht

” Bries gibt es nur vom Kalb. Und die zarte Wachstumsdrüse – angesiedelt in der Herzgegend – ist eine Facette des Prinzips, ein ganzes Tier von Kopf bis Fuß zu verarbeiten. Bries ist ein Klassiker aus der gehobenen Gastronomie, aber man kann es auch gut zu Hause zubereiten. Wichtig ist, es immer frisch beim Metzger zu bestellen. Und idealerweise schlachtet der Metzger noch selbst, denn Bries sollte topfrisch und von untadeliger Qualität sein. Das gute

Stück muss pariert, also von Sehnen und Haut befreit werden, damit es schön zart auf dem Teller liegt. Sie möchten Bries modern zubereiten? Sehr gut schmeckt auch die Kombination mit Guacamole.

Bei der Hollandaise heißt es: durchhalten! Vier Minuten muss sie per Hand geschlagen werden, bis sie die optimale, leicht dickliche Konsistenz hat. Aber es lohnt sich – Ihre Gäste werden von der seidigen Textur begeistert sein.

“ ▶



Kalbsbries mit Morchel-Hollandaise

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

ZUTATEN für 4 Personen

KALBSBRIES

500 g Kalbsbries,
2 EL Zitronensaft,
½ TL Zucker,
2 Petersilienzweige,
1 kleine Zwiebel, geschält
und geviertelt,
6 Pfefferkörner,
1 Nelke,
60 g Butter zum Anbraten,
Salz

MORCHELN

20 g getrocknete Morcheln,
10 g Butter, 1 EL Öl,
2 EL weißer Portwein,
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle,
abgeriebene Schale von
½ Biozitronen

HOLLANDAISE

250 g Butter,
3 Eigelbe (Zimmertemperatur),
1 EL Zitronensaft,
50 ml reduziertes Morchelwasser,
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

GRÜNER SPARGEL

8 Stangen grüner Spargel,
½ TL Zucker,
1 TL Salz,
2 EL gutes Olivenöl

- 1 Kalbsbries so weit wie möglich von Häuten, Adern und knorpeligen Stellen befreien und 30 Minuten in kaltem Wasser wässern.
- 2 Zitronensaft, Zucker, Petersilie, Zwiebel und Gewürze und Bries in einen passenden Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Bries bedeckt ist und langsam aufkochen lassen. Schaum abnehmen, vom Herd nehmen und neben dem Herd 5 Minuten ziehen lassen. Unter kaltem Wasser abschrecken.
- 3 Kalbsbries in einzelne Segmente zerlegen. Dabei die restlichen Häutchen, blutigen und knorpeligen Stellen wegschneiden.
- 4 Die Morcheln in 200 ml lauwarmem Wasser einweichen, bis sie aufgehen.
- 5 Morcheln herausnehmen, nochmals unter fließendem Wasser gut auswaschen und ausdrücken.
- 6 Das Morchelwasser durch ein feines Sieb gießen und auffangen.
- 7 Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, die Morcheln bei milder Hitze andünsten. Mit Portwein ablöschen, mit 100 ml Morchelwasser auffüllen und bis auf 50 ml reduzieren. Die Morcheln herausnehmen und warm halten. Den Fond mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen, abkühlen lassen.

8 Für die Hollandaise die Butter schmelzen: nur soweit erwärmen, bis sie flüssig wird (handwarm).

- 9 Die Eigelbe zusammen mit ein wenig Zitronensaft und dem reduzierten Morchelfond in einen Topf geben und glatt rühren. Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und die flüssige Butter langsam in dünnem Strahl unter ständigem flottem Rühren dazugießen, bis die Masse eine gleichmäßige sämige Konsistenz hat. Nicht kochen lassen, die Sauce ist nur lauwarm. (Falls die Sauce zu dick ist, ein paar Tropfen Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ist sie zu dünn, mehr Butter unterrühren.)
- 10 Mit Salz, Pfeffer und evtl. weiterem Zitronensaft abschmecken.
- 11 Vom Spargel nur das untere Drittel schälen und ein Stück vom Ende abschneiden.
- 12 6 EL Wasser mit Zucker, Salz und Olivenöl in einer weiten Pfanne aufkochen lassen und abschmecken. Den Spargel einlegen und nur noch auf kleiner Stufe leicht wärmen. Dann mit den Morcheln zum Bries servieren.

13 Kurz vor dem Servieren: Pfanne erhitzen, Butter dazugeben. Kalbsbries von beiden Seiten etwa ½ Minute je nach Größe goldgelb anbraten und dabei salzen. Achtung, es gart ziemlich schnell.

Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammünster/Bayern. www.oedenturm.de