

Rezept

Kalbsbries mit Spargel und Morcheln

Ein Rezept von Kalbsbries mit Spargel und Morcheln, am 20.04.2024

Zutaten

2 Stück Kalbsbries (je ca. 250 g)	10 g getrocknete Morcheln
500 g weißer Spargel	1 Zwiebel
3 EL Butter	1 Prise Zucker
50 ml trockener Weißwein	50 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 TL Butterschmalz
1/2 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1100 kcal

Zubereitung

1. Das Kalbsbries sauber putzen, also alle Sehnen, Häute und eventuelle Blutadern großzügig entfernen. Bries in kaltes Wasser legen und ca. 30 Min. darin wässern, dabei das Wasser immer wieder wechseln. Morcheln in lauwarmes Wasser legen und ca. 20 Min. einweichen. Dann das Bries aus dem Wasser heben, mit Küchenpapier trocken tupfen und in je 2 gleich große Stücke schneiden. Die Morcheln abgießen, gut ausdrücken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Inzwischen den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Jede Stange in 3 gleich lange Stücke teilen. Die Zwiebel schälen und in möglichst feine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen. Zucker einstreuen und kurz durchrühren, Spargel dazugeben und bei mittlerer Hitze in 5-6 Min. hell anbraten. Die Morcheln dazugeben und 1 Min. mitbraten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, abdecken und alles bei geringer Hitze 1-2 Min. sanft dünsten lassen. Die Sahne untermischen, wieder abdecken und weitere 3 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Inzwischen das Butterschmalz in einer zweiten großen Pfanne schmelzen. Darin die Briesstücke bei mittlerer Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, noch 1 Min. anbraten, dann wenden – Vorsicht, es kann spritzen! Bries zur Seite schieben, die Zwiebelwürfel dazugeben und 1 Min. braten. Übrige Butter dazugeben und Bries ca. 7 Min. bei geringer Hitze garen, dabei Zwiebel und Bries ab und zu wenden, dann abdecken und in weiteren 5 Min. fertig garen.
5. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Das fertige Bries aus der Pfanne heben und kurz ruhen lassen, dann in 1 ½ cm breite Scheiben schneiden. Das Bries mit Zwiebel und Spargel-Morchel-Gemüse auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren – am besten mit gebratenen Kartoffeln.