

SPIESSE VON KALBSMILKE AUF GEMÜSE VON GRÜNEN UND WEISSEN SPARGELN UND MORCHELN

4 PERSONEN

- 4 Bambusspieße, ersatzweise Holzspieße
- Schaumlöffel

ZUTATEN

KALBSMILKE

- 800 g Kalbsmilke
- *Salz
- 1 *Lorbeerblatt
- 4 *Pimentkörner
- 4 *Pfefferkörner, schwarz
- 2 Eier, leicht aufgeschlagen
- 200 g Mehl zum Wenden
- Bratbutter zum Braten
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

NOILLY-PRAT-SAUCE

- 2,5 dl *Halbrahm
- 150 g *Butter, gewürfelt
- 3 Ei *Noilly Prat
- *Cayennepfeffer
- *Piment d'Espelette
- 1 Prise *Zucker
- *Fleur de Sel

- 1 Spritzer Zitronensaft

KALBS-PORTWEIN-JUS

- 2 dl Portwein, rot
- 2 dl Kalbsfond

GEMÜSE VON GRÜNEN UND WEISSEN SPARGELN UND MORCHELN

- 8 Spargel, weiss, gewaschen, geschält,
- 8 Spargel, grün, gewaschen, Stielenden geschält
- 1 Ei Butter
- Salz
- Wenig Zucker
- 100 g Morcheln, halbiert, küchenfertig, ersatzweise 30 g Morcheln getrocknet
- Muskat, gerieben

GARNITUR

- Estragonblättchen
- Maggia-Pfeffer

ZUBEREITUNG

KALBSMILKE – VORBEREITEN

Die Kalbsmilke mindestens 4 Stunden lang in kaltem Wasser wässern, dabei das Wasser auswechseln. Das Wasser mit *Zutaten aufkochen. Die Milke ca. 15 bis 20 Minuten pochieren, abgiessen und leicht abkühlen lassen. Die lauwarml Milke häuten, alle Sehnen entfernen und in 2 cm breite Scheiben schneiden.

Rezept von Marion Michels



Das aufgeschlagene Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Milkscheibe zuerst in der Eimasse, dann im Mehl wenden und in heisser Bratbutter beidseitig goldbraun braten. Kurz vor dem Servieren je 4 Kalbsmilkscheiben auf einen Spieß stecken.

NOILLY-PRAT-SAUCE

Die *Zutaten auf kleiner Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit Zitronensaft und Fleur de Sel abschmecken.

KALBS-PORTWEIN-JUS

Den Portwein und den Kalbsfond zusammen auf 1 dl einreduzieren.

GEMÜSE VON GRÜNEN UND WEISSEN SPARGELN UND MORCHELN

Die Spargelköpfe ca. 4 cm lang abschneiden, den Rest in 1 cm breite Stücke schneiden. Wasser mit Fleur de Sel, Zucker und einem Esslöffel Butter aufkochen. Zuerst den weissen Spargel al dente kochen, mit dem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Den Vorgang mit den grünen Spargeln wiederholen. Kurz vor dem Servieren das gut abgetropfte Spargelgemüse in warmer Butter erwärmen, mit Fleur de Sel und Muskat würzen. Die Morcheln kurz in heisser Butter anziehen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN

Den Spargel und die Morcheln auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit reichlich Noilly-Prat-Sauce umgiessen und mit Kalbs-Portwein-Jus nappieren. Mit je einem Kalbsmilkspiess anrichten. Mit Estragon und Maggia-Pfeffer garnieren.