



© ZuGast, Ausgabe 19, 2018

Bilder Michael Ruder

Rezept von Jan Hartwig, Bayrischer Hof München aus ZuGast 19/2018

Glasiertes Kalbsbries | Sellerie | Erbsen Spitzmorcheln | Sherry



FÜR 4 PERSONEN

KALBSBRIES

10 Briesröschen à 50 g, gewässert und
pariert | Mehl | reichlich geklärte Butter
Salz | Pfeffer | 100 ml reduzierte Kalbs-
jus | 2 EL Pankomehl, in Butter goldgelb
geröstet | 2 EL frittierte Raps-Saat

Das Kalbsbries würzen, mehlieren und in
reichlich geklärter Butter knusprig aus-
backen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
In der Kalbsjus glasieren und dann mit dem
Pankomehl und der Raps-Saat bestreuen.

INGELEGTER SELLERIE

10 Selleriescheiben mit einem Durch-
messer von 6 cm und einer Stärke von
2 mm | 2 EL Rote Bete-Saft
| TL Rote Bete-Granulat
| EL roter Forum-Essig | Salz

Die Selleriescheiben mit dem Rote Bete-Saft,
dem Rote Bete-Granulat und dem roten Fo-
rum-Essig vakuumieren und einen Tag lang
durchziehen lassen. Die Scheiben aus dem
Sud nehmen. Mit Salz abschmecken.

ERBSENMOUSSELINE

50 g fein gewürfelte Schalotten
Butter | 50 ml Noilly Prat
100 ml Sahne | 500 g Erbsen
Brühe (wird evtl. zum Verdünnen ge-
braucht) | Salz | Muskatnuss

Die Schalottenwürfel in der Butter glasig
anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und

komplett einkochen lassen. Mit der Sahne auf-
füllen und mit Salz und Muskatnuss abschme-
cken. Diese Masse zusammen mit den Erbsen
im Thermomix fein pürieren. Bei Bedarf mit
der Brühe verdünnen.

SHERRYSAUCE

20 g Schalotten | 10 g Staudensellerie
10 g Weißes vom Lauch | 10 g Cham-
pignons | 50 g Morchelabschnitte
| EL Butter | 30 ml Sherry
300 ml Geflügelfond | 7 EL Crème
fraîche | Zitronensaft | Salz
Pfeffer | frische Morcheln | Butter

Schalotten, Staudensellerie, Lauch und Cham-
pignons klein schneiden und in der Butter mit
den Morchelabschnitten anschwitzen. Mit Salz
und Pfeffer würzen und mit dem Sherry ablö-
schen. Auf die Hälfte einkochen lassen und mit
dem Geflügelfond auffüllen.

Zirka 30 Minuten leise köcheln lassen. Pas-
sieren und zusammen mit der Crème fraîche
mixen. Mit Sherry und Zitronensaft abschme-
cken.

Die frischen Morcheln in etwas Butter ansch-
witzen, zusammen mit der Sauce zum Bries
servieren.

FERTIGSTELLUNG

Blutampfer Micro Leafs
Kressen | Essbare Blüten
etwas Parmesan zum Gratинieren