

Das “Beste vom Kalb” mit Morchelsahne und Zuckerschoten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 2:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '125', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Aus den erstklassigen Teilen des Kalbes, Filet, Bries und Zunge

Zutaten

- 1 kleine, frische Kalbszunge
- 4 Stück Kalbsmedaillons à 60 - 65g
- 300 g frisches Kalbsbries
- 50 - 60 g gleichmäßig große Spitzmorcheln
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 300 g Zuckerschoten
- 4 Stück Frühlingsmöhren
- 8 - 12 Stangen Spargel
- Etwas Suppengrün
- 1/4 l brauner Kalbsfond (ev. aus dem Supermarkt)
- 1 Becher Creme fraiche
- Etwas Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kalbszunge:

Schritt2

Zunächst die Kalbszunge in kochendes Salzwasser mit Suppengrün und einer gespickten Zwiebel geben.

Schritt3

Mit einem Lorbeerblatt, 4 - 5 Nelkenköpfen und 5 - 6 Pfefferkörnern würzen, ca. 60 - 70 min. leise weich kochen lassen.

Schritt4

(Den Gar- Zustand prüft man an der Zungenspitze)

Schritt5

Anschließend heraus nehmen und in kalten Wasser 3 - 4 min. abkühlen.

Schritt6

Die Zungenhaut abziehen, solange die Zunge noch warm ist. Den Zungen Schlund etwas parieren, und in schöne Scheiben schneiden; in der Zungenbouillon heiß legen.

Schritt7

Die Morchelsoße:

Schritt8

Die Spitzmorcheln in kaltem Wasser zunächst 10 - 15 min. in kaltem Wasser einweichen.

Schritt9

Die gewürfelten Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und die ausgedrückten Spitzmorcheln dazu geben. Mit etwas von dem Einweichwasser, dem Kalbsfond und Creme fraiche aufgießen.

Schritt10

Alles 10 - 15 min. leise köcheln / reduzieren lassen, bis die Morcheln weich sind.

Schritt11

Anschließend einen Teelöffel kalte Butter unter rühren, nachschmecken

Schritt12

Das Gemüse:

Schritt13

Waschen, putzen, schälen und einzeln n Salzwasser nach einander „al dente“ blanchieren; abkühlen.

Schritt14

Kurz vor dem Servieren den Spargel und die Möhren in Butter anschwanken, die Zuckerschoten in etwas Bouillon heiß legen.

Schritt15

Das Kalbsbries und die Kalbsmedaillons:

Schritt16

Das Kalbsbries vor der Verarbeitung für eine ½ Stunde gut wässern. Anschließend in der Zungen Bouillon ca. 8-10 min. leise köcheln lassen.

Schritt17

In Eiswasser runter kühlen und die äußeren Häute entfernen.

Schritt18

Anschließend in ½ cm dicke Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt19

In „Nussbutter“ 2 min. auf jeder Seite, leicht gebräunt heraus braten.

Schritt20

Die bratfertigen Kalbsmedaillons salzen und pfeffern, mit etwas Mehl bestäuben und appetitlich gebräunt heraus braten, zart rosa lassen.

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Die Zuckerschoten kreisförmig, gestaffelt auf einem vorgewärmten Teller anrichten. 1-2 dünne Scheiben Kalbszunge placieren sowie die Kalbsbriesmedaillons und das Kalbsfilet.

Schritt23

Den Spargel und die Möhren dazu geben, die Morcheln gleichmäßig verteilt dazwischen setzen.

Schritt24

Etwas Morchelsoße drum herum geben, den Rest der Soße à part reichen.

Schritt25

Ein wunderschöner, edler Teller ist entstanden.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** edel, frisch, für den besonderen anlass, kalbfleisch, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/das-beste-vom-kalb-mit-morchelsahne-und-zuckerschoten/>