



# 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/>