



# Feldsalat mit knusprig gebratenem Kalbsbries

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas ausgefallen, eine edle Spezialität, knusprig, gut vorzubereiten

## Zutaten

- Für den knusprig gebratenem Kalbsbries:
- 400 g Kalbsbries (Beim Metzger vorbestellen)
- 1 gespickte Zwiebel mit Lorbeerblatt, einigen Nelkenköpfen, 4 - 5 Pfefferkörner
- 50 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel oder Panierbrot
- 2 Eier mit 2 El Milch verklappert
- 1 El Butter zum heraus braten
- Für den Feldsalat:
- 150 g Feldsalat, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt
- 2 Tomaten in Öl
- 4 El weißer Balsamico
- 2 El Orangensaft
- 1Tl Zitronensaft
- 3 El Traubenkernöl
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kalbsbries zunächst gut wässern. Für nur 1 min. in kochendes Salzwasser mit gespickter Zwiebel geben, blanchieren. Sofort in kaltem Wasser abschrecken, runter kühlen.

### Schritt2

Vorsichtig das Fett, Häutchen und Äderchen entfernen, und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

### **Schritt3**

Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, rund herum in Mehl wenden.

### **Schritt4**

Durch die "Panierstrasse" geben; in verklappertem Ei und Semmelbröseln wenden, etwas andrücken.

### **Schritt5**

In heiße, aufgeschäumte Butter geben und bei mittlerer Hitze 2 - 3 min. goldbraun heraus braten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt6**

Der Dressing:

### **Schritt7**

Die grob gewürfelten Tomaten mit dem Stabmixer und dem Balsamico, Orangen - und Zitronensaft, Salz und Pfeffer auf mixen " und mit dem Öl "auf ziehen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Den knackig aufgefrischten Feldsalat mit dem Dressing mengen, "mittig" auf Vorspeisentellern anrichten.

### **Schritt10**

Die Kalbsbries Scheiben drum herum platzieren, sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** ausgefallen, gut vorzubereiten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feldsalat-mit-knusprig-gebratenem-kalbsbries/>