

# Kalbsbries mit Trauben in Portwein - Samtsoße mit Safranrisotto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel mit Safranrisotto und ausgesprochen lecker in Portwein - Samtsoße

## Zutaten

- Für den Kalbsbries:
  - 800g taufisches Kalbsbries (beim Metzger vorbestellen)
  - Etwas Suppengrün zum blanchieren
  - 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner. 3 - 4 Nelkenköpfe
  - Etwas Mehl zum Bestäuben, etwas limetten oder Zitronensaft
  - Salz, Pfeffer
- Für den Risotto:
  - 100 g Rundkornreis
  - 1 - 2 g Safranfäden
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 1/4 l trockener Weißwein
  - Etwas Brühe
- Für die Portweinsoße:
  - 1 Glas guter, brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
  - 1/4 l Portwein
  - 1/4 l trockener Rotwein
  - 1 Tl Zucker
  - 40 g kalte Butter
  - 200 g blaue Trauben, halbiert, entkernt, ev. geschält

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Risotto:

## **Schritt2**

Gehackte Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen, den Reis und den Safran dazu geben. Mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein aufgießen. reichlich rühren und ev. immer wieder etwas Flüssigkeit nachgießen, nachschmecken.

## **Schritt3**

Ein guter Risotto ist noch "bissfest" und leicht "schlotzig", sämig gebunden.

## **Schritt4**

Die Portweinsauce:

## **Schritt5**

1 Tl Zucker hellbraun karamelisieren lassen und mit dem Port- und Rotwein ablöschen. Etwas verkochen, auflösen lassen und den Kalbsfond dazu geben. Auf die benötigte Menge reduzieren lassen, ev. leicht sämig mit etwas Speisestärke binden.

## **Schritt6**

Nachschmecken und mit 40 g kalter Butter aufmixen (Zauberstab)

## **Schritt7**

Das Bries:

## **Schritt8**

Das Bries zunächst sehr gut wässern. In kochendem Salzwasser mit Suppengrün und den Gewürzen, ca. 5 - 6 min. blanchieren, herausnehmen, abkühlen. Von äußeren Sehnen, Häuten und Knorpeln befreien und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden;

## **Schritt9**

Salzen, pfeffern und mit etwas Limonensaft beträufeln, leicht mit Mehl bestäuben..

## **Schritt10**

In geklärter Butter 1 - 2 min. auf jeder Seite herausbraten.

## **Schritt11**

(Das edle Kalbsbries sollte keinesfalls zu lange, zu trocken gebraten sein, sondern innen zart rosa bleiben)

## **Schritt12**

Herausnehmen und in die gleiche Pfanne mit etwas Butter die entkernten Trauben kurz anschwemmen.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Den Safranrisotto als Timbale anrichten (geht auch mit einer Kaffeetasse) 2 - 3 Scheibchen Bries p. P. placieren, die Trauben darüber geben und mit der Portweinsoße überziehen.

### **Schritt15**

Dazu reiche ich gebackenen "Winterspargel", Schwarzwurzeln.

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** edel, innereien, portwein samtsoße, warme vorgerichte, zart

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsbries-mit-trauben-in-portwein-samtsose-mit-safranrisotto/>