Spargel – Morchelnragout mit Kalbsbries, und Blätterteig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ein „Traum in der Spargel Saison“ und Delikatesse für jeden Feinschmecker

Zutaten

- Vorbemerkung:
- Das Kalbsbries, zu den erstklassigen Teilen des Mastkalbes gehörig, ist oft sehr schwer zu bekommen. -- Vielleicht schafft das Ihr "viel genannter Metzger ihres Vertrauens" .
- Trotzdem bei Kennern und Feinschmeckern einmalig geschätzt und darum hier einmal erwähnt !
- 500 g taufrischer Kalbsbries
- 1 Glas heller Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 1/4 l trockener Riesling
- 2 - 3 Schalotten, fein geschnitten
- 200 g weißer Spargel
- 200g grüner Spargel
- 50 g getrocknete Spitzmorcheln
- 250 g vorgefertigter Blätterteig
- 1 Ei
- 1 Möhre
- 1 kleines Bund Suppenrün
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 30 g - 40 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Bries recht gut Wässern, danach in Salzwasser mit Suppengrün, 1 Lorbeerblatt, einigen gedrückten Pfefferkörnern und 2 - 3 Nelkenköpfen, ca. 3 - 4 min. in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, abkühlen, von den äußeren Sehnen und Häuten befreien.

Schritt3

Den Spargel herkömmlich schälen und "al dente blanchieren", schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt4

Die Morcheln in kaltem Wasser ca. eine viertel Stunde einweichen und im Einweichwasser 3 - 4 min. weich köcheln lassen.

Schritt5

Den Blätterteig auslegen und mit einem "Ausstecher" oder einer Tasse in 6 - 7 cm große, runde Blättchen ausstechen.

Schritt6

Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit einer Tischgabel einige Male einstechen; nach Hersteller Anweisung goldgelb abbacken.

Schritt7

Die Soße:

Schritt8

Den Kalbsfond mit Crème fraiche, der Sahne, dem Riesling und etwas Zitronensaft auf die erforderliche Menge reduzieren.

Schritt9

Nachschmecken, leicht mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt10

Mit etwas kalter Butter und dem "Zauberstab" auf mixen, nicht mehr kochen lassen, die Morcheln und den Spargel dazu geben.

Schritt11

Den Kalbbries nunmehr absuchen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden; salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt12

Leicht mit Mehl bestäuben und bei mäßiger Hitze In geklärter Butter

Schritt13

1 - 2 min auf jeder Seite braten, leicht Farbe nehmen lassen

Schritt14

Das edle Kalbsbries sollte keinesfalls zu trocken gebraten sein, sondern zart rosa und saftig bleiben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Das Spargel - Morchelragout auf dem Teller placieren, 2 - 3

Schritt17

" Kalbsbriesmedaillons" pro Person dazu geben.

Schritt18

Mit dem Blätterteigteilchen als ergänzen.

Schritt19

Auch etwas Basmati Reis oder Safranrisotto eignen sich auch recht gut.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** ausgefallen, bunt, delikat, edel, kalbsbries, saison, spargel, stimmig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-morchelnragout-mit-kalbsbries-und-blaetterteig/