

# Kalbsbries, Seeteufel, Madeira-Soße, Rosenkohl-Püree

**Für zwei Personen**

**Für Seeteufel, Kalbsbries:**

1 Seeteufelfilet à 300 g	300 g Kalbsbries	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für das Rosenkohlpüree:**

250 g Rosenkohl	150 g Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für die Madeirasauce:**

150 ml Kalbsfond	150 ml Madeira	50 g kalte Butter
------------------	----------------	-------------------

**Für die Kartoffel-Würfel:**

50 g eingel. Wintertrüffel	2 EL Trüffelsaft	100 g festk. Kartoffeln
50 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für Seeteufel, Kalbsbries:**

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Kalbsbries straff in Folie wickeln und in siedend heißem Wasser ca. 20 Minuten garen. Die Folie entfernen, die Kalbsbriesrolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in heißem Öl auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Briesscheiben in der Madeirasauce glasieren und warm halten.

Den Seeteufel waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Seeteufelfilet mehlieren und in der heißen Pfanne in Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern scharf anbraten. Zum Schluss etwas Butter zugeben. Den Seeteufel rausnehmen und im Ofen für ca. 10 Minuten in einer feuerfesten Form fertig garen.

**Für das Rosenkohlpüree:**

Den Rosenkohl putzen, waschen und die äußeren, dunklen Blättchen entfernen. Die Röschen vierteln, in reichlich kochendem Salzwasser garen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, den Rosenkohl zufügen und mit Salz würzen und bei milder Hitze für ein paar Minuten in der Sahne weichkochen. Den Rosenkohl mit der Sahne grob pürieren und ggf. zugedeckt warm halten.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Madeirasauce:**

Den Kalbsfond aufkochen lassen. Dann den Madeira dazugeben. Vor dem Servieren mit kalten Butterstückchen mit dem Schneebesen aufmontieren, damit die Sauce schön glänzt.

**Für die Kartoffel-Würfel:**

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Trüffel in Scheiben schneiden, würfeln und in etwas Trüffelsaft erwärmen.

Die Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 03. Dezember 2018