

# Gekochte Kalb-Brust mit Waldpilzen und Butter-Klößchen

## Für 4 Personen

### Kalbsbrust:

1,5 kg Kalbsbrust, mager	2,5 l Kalbsfond, hell	300 ml Silvaner, trocken
2 Lorbeerblätter	6 Nelken	2 Gemüsezwiebeln, klein
100 g Champignons, weiß	0,25 Knolle Fenchel	1 Stange Staudensellerie
1 Bund Estragon	5 Pimentkörner	1 EL Senfkörner
1 EL Pfefferkörner, weiß	1 TL Korianderkörner	

### Crèmesoße:

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Wermut	400 ml Kalbsfond
200 ml Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Sahne, geschlagen
Meersalz	Pfeffer, weiß	frisch gemahlener weißer Pfeffer

### Butterklößchen:

120 g Butter	3 Eier	1 TL Mehl
125 g Semmelbrösel, frisch	Pfeffer, weiß	Muskat
Meersalz		

### Waldpilze:

200 – 300 g Waldpilze	Butter	Pfeffer
Salz		

### Anrichten:

Estragon	Kapernäpfel
----------	-------------

#### Kalbsbrust:

Das Kalbfleisch in grobe Stücke schneiden und in den kalten Kalbsfond legen. Den Weißwein dazugeben. Die Flüssigkeit langsam zum Köcheln bringen, dabei immer wieder den weißen Schaum abschöpfen. Den Fenchel und Staudensellerie in Würfel schneiden. Die mit je einem Lorbeerblatt und drei Nelken gespickten Gemüsezwiebeln, die Champignons, den Fenchel, den Sellerie und den Estragon sowie die Gewürze (am besten in einen Teebeutel einwickeln) hinzugeben. Alles mindestens eineinhalb Stunden leise köcheln lassen, bis das Kalbfleisch weich ist. Das gare Fleisch aus dem Fond nehmen und sofort mit einem feuchten Tuch bedecken.

#### Crèmesoße:

Das Gemüse fein schneiden und in der frischen Butter kräftig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, danach mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert ist. Das Püree nochmals durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und die Soße nochmals kurz aufmixen.

#### Butterklößchen:

Die Butter schaumig rühren, bis sie ganz weiß ist. Ein Ei mit dem Handrührgerät einrühren. Dann eine kleine Prise Mehl dazugeben, dann das nächste Ei einrühren, wieder eine Prise Mehl dazugeben und das letzte Ei und Mehl einrühren. Die Semmelbrösel dazugeben, gut verrühren und mit etwas frisch geriebenem Muskat, Meersalz und Pfeffer leicht würzen. Aus dem Teig kleine Klößchen formen und in kochendes Salzwasser geben. Einmal aufkochen lassen, den Deckel auflegen und drei Minuten ziehen lassen. Eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben, den Topf wieder bedecken, das Wasser wieder aufkochen, drei Minuten ziehen lassen und erneut eine

kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

Waldpilze:

Die Pilze putzen und in etwas Butter kurz anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Das Kalbfleisch in der weißen Crèmesoße langsam erhitzen, dann drei bis vier Fleischstücke in einen tiefen Teller geben. Die Butterklößchen abtropfen lassen und ebenfalls drei bis vier Stück pro Portion dazugeben. Die Pilze großzügig zwischen Fleisch und Klößchen verteilen. Das Fleisch und die Butterklößchen mit der kurz aufgemixten Soße nappieren. Jeden Teller mit Estragon und einigen Kapernäpfeln garnieren. Tipp Schneiden Sie das rohe Fleisch in großzügige Stücke – beim Kochen verliert es etwa 50 Prozent seines Umfangs. Sie können das Kalbfleisch auch mit kaltem Wasser ansetzen und den so entstandenen Kalbsfond nochmals auf die Hälfte einkochen, wenn Sie das gare Fleisch herausgenommen haben. Verwenden Sie bei den Butterklößchen keine fertig gekauften Semmelbrösel, sondern stets frische Brösel vom Bäcker oder selbst geriebene von den trockenen Sonntagsbrötchen.

Johannes King am 02. Dezember 2011