

Dreierlei vom Milchkalb

Für zwei Personen

Für das Dreierlei:

200 g Filet vom Milchkalb	100 g Kalbsbries	100 g Kalbsleber
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	100 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsefond
1 Zitrone, Saft	2 EL Butter	30 ml Balsamico
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Honig	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Marsala-Sauce:

60 ml Marsala	1 Schalotte	50 g kalte Butter
125 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Erbsenschoten:

100 g junge Zuckerschoten	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------	---------------

Für den Risotto:

150 g Risotto-Reis	250 g weißer Spargel	1 Schalotte
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Limette, Saft	50 ml trockener Weißwein	550 ml Gemüsefond
1 EL Zucker	1 Lorbeerblatt	2 EL Butter
50 g Parmesan	2 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer

Für das Dreierlei:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Filet darin von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten zart rosa garen.

Die Zwiebel abziehen und halbieren. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Einen Topf mit 250 ml Wasser aufsetzen und Gemüsefond, Weißwein, Zitronensaft, Zwiebel und Petersilie darin aufkochen lassen. Das Kalbsbries zugeben und den Topf vom Herd nehmen. Das Kalbsbries für etwa 15 Minuten im zugedeckten Topf ziehen lassen, danach herausnehmen, abkühlen lassen und die weißen Häute entfernen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, das Bries in nussgroße Stücke teilen und in der Butter rundum leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aceto Balsamico und Honig in einem Topf aufkochen und reduzieren. Die Kalbsleber auf beiden Seiten in einer Grillpfanne je 2 Minuten grillen, zur Seite stellen und mit der Balsamico-Honig-Marinade einstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Marsala-Sauce:

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden, Thymian abbrausen und trockenwedeln. Etwas Butter in die Pfanne zum Bratensatz des Filets geben und Schalotten darin anbraten. Mit Marsala ablöschen und Kalbsfond angießen. Thymian zugeben und kräftig aufkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Erbsenschoten:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zuckerschoten waschen, die Enden sparsam abschneiden und im Wasser ca. 3 Minuten blanchieren. Die Schoten in Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und die Zuckerschoten darin kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Risotto:

Den Spargel sorgfältig schälen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 EL Zucker blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gemüsefond in einem Topf erhitzen und die Spargelabschnitte darin ziehen lassen.

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte darin glasig dünsten. Risotto-Reis dazugeben und glasig mitdünsten. Mit Weißwein und Limettensaft ablöschen und einkochen lassen. Etwas Spargel-Gemüse-Sud angießen und aufkochen lassen. Lorbeerblatt, geriebenen Ingwer und Limettenschale dazugeben. Knoblauchzehe abziehen und hinzufügen. Ständig rühren und immer wieder mit Spargelsud angießen.

Sobald der Reis cremig wird, Lorbeer und Limettenschale entfernen. Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und mit Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die gekochten Spargelscheiben unterheben.

Den Risotto in einem Dessertring auf einem großen, runden Teller mittig anrichten, rundum die Marsalasauce drapieren. Das Dreierlei vom Kalb und die Zuckerschoten auf dem Risotto anrichten und servieren.

Gabriela Salzmann am 24. Mai 2017