

# Kalb-Bries-Spieße mit Sellerie-Püree, Erbsen-Minz-Stampf

Für zwei Personen

<b>Für die Kalbsbriesspieße:</b>	400 g Kalbsbries	1 TL Süßholzpulver
1 EL weißer Balsamico-Essig	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
<b>Für das Erbsen-Minz-Stampf:</b>	200 g frische Erbsen	1 Bund Minze
1 Zitrone	20 g Crème-double	Olivenöl, Salz, Pfeffer
<b>Für das Selleriepüree:</b>	150 g gewürf. Knollensellerie	5 g Butter
20 g Sahne	Muskatnuss	Salz
<b>Für die Madeira-Reduktion:</b>	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
20 g kalte Butter	125 ml Madeira	75 ml Portwein
100 ml Hühnerfond	50 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian	1 EL Olivenöl	
<b>Für die Garnitur:</b>	$\frac{1}{2}$ Bund Mini-Blutampfer	2 TL Grüner Tee
2 Zweige frische Minze		

## Für die Kalbsbriesspieße:

Das Bries waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Essig, Salz und Süßholzpulver einreiben. 3 bis 4 Stücke auf den Süßholzspieß stecken. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen und kurz von allen Seiten anbraten. Zum Schluss etwas Pfeffer drüber streuen.

## Für das Erbsen-Minz-Stampf:

Die Minze abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Erbsen mit einigen Minzblättern für ca. 4 Minuten in dem kochenden Wasser blanchieren und herausnehmen. Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auspressen. Erbsen mit Olivenöl, Crème Double, Zitronenabrieb und Zitronensaft grob pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

## Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen und würfeln. In einer Pfanne Butter erhitzen und Sellerie kurz anschwitzen. Die Temperatur reduzieren und Sahne hinzugeben. Bei geschlossenem Topf und niedriger Hitze für ca. 20 Minuten durchgaren. Mit dem Mixstab pürieren, durch ein Sieb streichen, salzen und mit etwas Muskat abschmecken. Zuletzt einen Einwegspritzbeutel mit dem Püree befüllen und warmhalten.

## Für die Madeira-Reduktion:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel anschwitzen und Lorbeer und Thymian dazugeben. Mit Portwein und Madeira ablöschen und gut aufkochen. Hühner- und Kalbsfond hinzugeben und erneut auf ein Drittel einreduzieren. Durch ein feines Sieb passieren, mit kalten Butterwürfeln montieren und mit Salz würzen.

## Für die Garnitur:

Den Mini-Blutampfer abrausen und trocken tupfen. Wasser in einem Topf aufsetzen und den grünen Tee und die Minze damit aufgießen.

Das Selleriepüree mit Erbsen-Minz-Stampf auf Tellern anrichten, Kalbsbries vom Süßholzspieß dazu drapieren, mit Madeira-Reduktion napieren, mit Mini-Blutampfer garnieren und servieren.

Yassin M'Harzi am 28. März 2018