

Kalb-Briesperlen und Kartoffel-Salat mit Gurke

Für 2 Personen

200 g Kalbsbries, mit Haut	500 g Salatkartoffeln, fest	2 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel	1 Salatgurken
0,5 Eisbergsalat	1 Bund Schnittlauch	100 g Preiselbeeren
75 g Mehl, griffig	150 g Semmelbrösel	125 ml Rinderfond
2 EL Weißweinessig	3 EL Sonnenblumenöl	2 EL Butterschmalz
1 TL Senf, scharf	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser und einem Teelöffel Salz aufkochen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze gar kochen. Das Kalbsbries von Haut und Knorpel befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz brühen. Die Eier verquirlen. Die Briesstücke mit Pfeffer und Salz würzen und danach in Ei, dann in dem Mehl und anschließend in den Semmelbrösel wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die panierten Stücke hineinlegen und kross anbraten. Die Briesperlen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ein Viertel der Gurke schälen, längs aufschneiden, entkernen, in Scheiben schneiden und leicht salzen. Den Rest für die Deko beiseite legen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und die Hälfte klein hacken. Ein halbes Bund Schnittlauch klein schneiden. Die Zitrone halbieren und zwei Scheibe abschneiden. Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen und mit dem Senf, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit dem warmen Fond übergießen. Nun das Öl, die Zwiebeln, die Gurkenscheiben und den Schnittlauch untermischen und das Ganze mit Pfeffer, Salz und dem Essig abschmecken. Blätter vom Eisbergsalat lösen, Strunk entfernen, waschen und trocken schleudern. Den Kartoffelsalat in Eisbergsalatblätter füllen, mit den Kalbsbriesperlen auf Tellern anrichten und mit den Preiselbeeren und der Zitronenscheibe garnieren. Mit der restlichen Salatgurke dekorieren.

Angela Spöttl am 20. Oktober 2009