Gebratenes Kalbsbries

mit grünem Püree und Tomatenrelish

(für 2 bis 3 Personen)

Bries

1 Kalbsbries (etwa 500 g)
Salz, Pfeffer
Reismehl
Butterschmalz zum Braten

grünes Püree

1/2 Zwiebel
300 g geschälte, mehligkochende Kartoffeln
60 bis 80 g geschälter Knollensellerie
200 g frische oder tiefgekühlte grüne Erbsen
200 ml Sahne
Salz, Estragon, Muskat
1 Stich Butter

Tomatenrelish

350 g Tomaten
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
2 Esslöffel Öl
1 bis 2 Teelöffel Zucker
40 ml Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
Basilikum

Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Das **Bries** über Nacht in kaltem Wasser im Kühlschrank lagern. Am nächsten Morgen in gesalzenem, heißen Wasser etwa 10 Minuten ziehen lassen, nicht kochen. Das Bries in Eiswasser abschrecken. Von allen Häuten und Fett befreien. Anschließend in eine Schüssel pressen, damit es eine ansprechende Form bekommt.

Für das **Püree** die Zwiebel pellen, halbieren. In einem Topf Kartoffeln, Sellerie und eine Zwiebelhälfte in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen.
In einem weiteren Topf die Erbsen kurz in Sahne aufkochen, mit dem Pürierstab fein pürieren.
Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen. Mit Salz, Estragon und Muskat würzen. Mit kalter Butter und dem Erbsenpüree stampfen, sodass ein leichtes, fluffiges Püree entsteht.

Für das **Relish** Tomaten entkernen. Die zweite Zwiebelhälfte fein würfeln. Knoblauch pellen, Chili putzen, entkernen und sehr fein schneiden. Zwiebelwürfel in heißem Öl andünsten, Knoblauch dazupressen. Zucker zugeben, bräunen. Balsamico zugießen, salzen, pfeffern. Tomaten und Chili etwa 2 Minuten mitdünsten, sodass die Form erhalten bleibt. Basilikum in Streifen schneiden und unterheben.

Das **Bries** in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Reismehl wenden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz für etwa 3 Minuten hellbraun anbraten.

Zum **Servieren** das Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten, Bries auflegen und das Relish zugeben. Sofort auftischen.

KDK
KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH

Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter **www.deutsches-kalbfleisch.de**

Gefördert durch:
Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen