Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gebratenes Kalbsbries mit Weißweinsauce und feinen Nudeln

Wunderbar zart...

Für Liebhaber von Innereien ist Kalbsbries eine Offenbarung. Super zart und fein im Aroma schmeckt die Spezialität, wenn diese richtig zubereitet wird. Unbedingt beim Metzger vorbestellen und gut wässern. Die weiteren Schritte sind nachfolgend genau erklärt.

Hier die Rezeptur für **Gebratenes Kalbsbries mit Weißweinsauce:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 300-400 g Kalbsbries
- 200 g Karotten, in Streifen geschnitten
- 2 EL Essig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 50 g Butter (ich empfehle geklärte und gebräunte Butter)
- 100 ml heimischer Weißwein (trocken)
- 200 ml Kalbsbrühe, hell
- 50 g Creme fraiche
- 1 gestrichenen EL Mehl
- Etwas Schnittlauch, geschnitten

- Etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb
- Extra: Kräuteröl, dünne Nudeln und Karottenstreifen zum Servieren

Zubereitung

Das Bries in eine Schüssel, mit leicht gesalzenem Wasser, legen und zwei Stunden wässern. Dann 2 l Wasser mit 1 TL Salz, Lorbeerblatt, 200 g Karottenstreifen und dem Essig aufkochen, das Bries zugeben, aufkochen und den Topf beiseitestellen und abdecken. 20 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Dann das Bries herausnehmen und 5 Minuten in lauwarmes Wasser legen. Vom Bries die Häutchen und unschönen Stellen entfernen. Die Karottenstreifen durch ein Sieb gießen, in eine kleine Schüssel geben und mit etwas Kräuteröl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Im Ofen bei 75°C warmstellen.

Vor dem Servieren das Bries in mundgerechte Röschen teilen und in heißer (Nuss-) Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Kalbsbries im Ofen bei 75°C warmhalten.

In der Zwischenzeit 1 EL Mehl in den Bratensatz der Pfanne (worin das Bries gebraten wurde) rühren und 30 Sekunden rührend braten. Dann mit Weißwein ablöschen und glattrühren. Nach und nach Kalbsfond zugeben und ca. 5 Minuten sanft köcheln. Mit Creme fraiche verfeinern und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb würzen.

Tipp: Die Bries-Röschen mit der Sauce auf Teller anrichten. Mit etwas Kräuteröl beträufeln und dazu dünne Nudeln und die Karottenstreifen reichen. Mit Schnittlauch bestreuen.