

Kalbsbraten mit Frühlingsgemüse an Bärlauchmousseline

Kategorie	Fleischgerichte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	über 60 Minuten

Macht Lust auf zarte Frühlingsdüfte.....



Mise en place

800 g Kalbsnuss oder Faux-Filet
3 EL Olivenöl

1 EL feingeschnittene Schalotten

Etwa eine Viertelstunde vor dem Servieren
die Sauce Mousseline zubereiten:

1 dl Weisswein
1 dl Gemüsebouillon
2 zimmerwarme Eigelb

180 g geklärte flüssige Butter

1 - 2 TL Milerb-Bärlauch
4 EL geschlagene Sahne

1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Cayennepfeffer
ev. Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 80°C vorheizen und eine grosse Platte hineinlegen.

Das Fleisch abspülen, trockentupfen und ringsum dünn mit Milerb-Bärlauch einreiben, im heissen Öl von allen Seiten ca. 8 Minuten anbraten, danach in den Ofen auf die vorgewärmte Platte legen. Ungefähr 90 bis 120 Minuten im Ofen lassen, bis die Kerntemperatur von 60° Grad erreicht ist (Fleischthermometer).

im Bratensatz glasig dünsten, dann Pfanne vom Herd ziehen.

Pfanne mit den glasig gedünsteten Schalottenwürfeln wieder erwärmen, Weisswein und Bouillon beifügen und alles auf ca. 1 dl Flüssigkeit einreduzieren; durch ein Sieb in eine andere Pfanne abpassieren.

Die Eigelb mit 1 EL kaltem Wasser beifügen und auf lauwarmer Herdplatte schaumig aufschlagen - Vorsicht, nicht aufkochen lassen!

Wenn die Eimasse bis zur Konsistenz von Vollrahm eingedickt ist, die Butter nach und nach heftig schlagend darunter ziehen.

Milerb-Bärlauch unter die Schlagsahne mischen und kurz vor dem Servieren vorsichtig zur Sauce Mousseline geben.

Alles mit Zitronensaft und etwas Cayennepfeffer abschmecken, eventuell etwas salzen.

Zu diesem Gericht passen knackig gedünstete Bundkarotten und neue Kartoffelchen.