

Kalbsmilken-Nuss, Variationen von roher und gekochter Rande, Himbeerreduktion



Pour 4 Personen

Préparation : 90 min

Cuisson : 60 min

Zutaten

- 4 Kalbsmilken (ca. 150 bis 200 g/Personen)
- 4 Mini-Randen Sorte «Chioggia» (3 + 1)
- 4 gelbe Mini-Randen (3 + 1)
- 4 rote Mini-Randen
- 2 runde, rote Rettiche
- 1 Schale Himbeeren
- 1 grosse rote Rande, gekocht
- 1 Schale Salatsprossen zur Dekoration
- 30 g Himbeerpüree
- 150 g Kalbsfond
- 150 g Geflügelfond
- 1 l Wasser
- 2 EL Sherry-Essig
- 1 EL Weissweinessig
- 4 EL Himbeeressig
- 8 cl Himbeeressig
- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 20 g Honig
- Fleischglace
- Rapsöl
- Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kalbsmilke

Ca. 1 Liter Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen. Weissweinessig, Salz und Milke dazugeben.

Die Pfanne vom Herd nehmen, die Milke während ca. 5 Min ziehen lassen, dann mit kaltem Wasser abspülen und auf saugfähigem Haushaltspapier abtropfen lassen. Häutchen und Äderchen entfernen, beiseitestellen.

Milke und Himbeerpüree

Die Milken von roher und gekochter Rande, Himbeerreduktion

In einer Pfanne das Öl stark erhitzen. Die Milken auf beiden Seiten je 3 Min anbraten. Das Bratöl abschütten, Butter in die Pfanne geben.

Die Milken bei sehr niedriger Temperatur stetig mit dem Butterschaum nappieren (Kerntemperatur ca. 60° C). Beiseitestellen.

Das Himbeerpüree mit den Kalbs- und dem Geflügelfonds übergiessen. Während ca. 30 Min köcheln.

Eine Stunde lang ziehen lassen. Durch ein Spitzsieb seihen, Sherry-Essig dazugeben und abschmecken.

Gekochte Randen

3 Chioggias, 3 gelbe Randen und alle roten Mini-Randen separat in Salzwasser kochen. Anschliessend schälen und je in 4 Stücke schneiden. Beiseitestellen.

Rohe Randen: Marinated Pickles:

1 Liter Wasser zusammen mit Zucker, Honig und 8 cl Himbeeressig zum Kochen bringen. Während ca. 5 Min köcheln lassen. Abkalteln lassen.

Die restlichen Randen schälen und dann in schöne Scheiben von 2 cm Durchmesser schneiden. In Eiswasser abschrecken. Die roten Rettiche schneiden. Die Marinated Pickles auf die rohen Randen giessen.

Randen-Coulis

Die grosse rote Rande schälen und anschliessend in einem Blender zusammen mit 4 EL Himbeeressig mixen, würzen.

Fertigstellen

Die Randen in Fleischglace erhitzen.

Anrichten

Mit dem Randen-Coulis einen Strich ziehen, darauf 1 bis 2 Randen von jeder Farbe schön drapieren. Mit Öl verfeinerte marinierte Randen verteilen, ausschmücken mit Rettich, Salatsprossen und Himbeeren. Eine Kalbsmilken-Nuss darauflegen, die Himbeerreduktion darüberträufeln.

Tipps !

- Dazu passender Wein : Gaïa - Cave Guillod in Praz-Vully.

Rezept aus dem Buch : „Gemüse aus dem Freiburgerland“. Verlag Vereinigung Terroir Fribourg.