

THE FLYING SCHLEMMER

KALBSBRIES, PILZE & TAPIOKA MIT BÉARNAISE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Dominik Paul / Opus V/ Mannheim

Sauce Béarnaise

200 ml Weißwein
30 ml Champagneressig
1 Schalotte, in Streifen geschnitten
1 TL weißer Pfeffer, im Mörser
zerstoßen
1 Zweig Estragon
4 Zweige Kerbel
3 Eigelb
100 g geklärte Butter
Zitronensaft
Salz
1 TL Zucker
Kalbsjus
Estragon, gehackt
Kerbel, gehackt

Kalbsbries

Kalbsbries
1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie
2 Schalotten
2 Zweige Thymian
10 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Nussbutter
Pflanzenöl
Salz



Pilz-Vinaigrette

350 g Pilzessenz
50 g Reissessig
50 g Trüffelsaft
50 g Traubenkernöl
50 g Nussbutter
25 g Verjus
Salz, Pfeffer
Zucker



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

KALBSBRIES, PILZE & TAPIOKA MIT BÉARNAISE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Dominik Paul / Opus V/ Mannheim

Senfmayo

2 Eigelb
1 TL Dijon Senf
1 TL körniger Senf
100 ml Sonnenblumenöl
Essiggurken-Wasser

Gebackene Kalbskopfpraline

Kalbskopf
Kapernwasser
Petersilie
Schnittlauch
Grober Senf
Pankomehl
Ei
Mehl
Cornichons
Salz, Pfeffer

Tapioka-Pilzrisotto

Schalotten-Knoblauchsichelze
200 g Tapioka
300 ml Pilzdashi
Kräutersaitlinge, in Scheiben
geschnitten
30 g Butter
Salz, Pfeffer



Pilzdashi

5 Bund Frühlingslauch
3 kg Champignons (frisch)
3 kg Shiitake (frisch)
1 kg getrocknete Shiitake
500 g getrocknete Steinpilze
Ca. 60 l kaltes Wasser



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

KALBSBRIES, PILZE & TAPIOKA MIT BÉARNAISE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Dominik Paul / Opus V/ Mannheim

Zubereitung

Béarnaise

1. Weißwein, Champagneressig, Schalotte, Estragon, Zucker, Kerbel und Pfeffer in einem Topf aufkochen. Reduziere die Flüssigkeit auf etwa ein Fünftel (40 ml).
2. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren.
3. Eigelbe mit der Reduktion in eine Metallschüssel geben und über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen.
4. Nach und nach die geklärte Butter einrühren, bis eine dicke, cremige Sauce entsteht.
5. Mit Salz, Kalbsjus und Zitronensaft abschmecken.
6. Warmhalten und vor dem Servieren mit gehacktem Estragon und Kerbel verfeinern.

Kalbsbries

1. Karotte, Sellerie, Schalotten, Thymian, Pfeffer und Lorbeer in einem Topf mit Wasser kochen, um einen Gemüsfond zu erstellen.
2. Den Fond abpassieren und aufkochen.
3. Kalbsbries in den heißen Fond legen und den Topf ausschalten. Etwa 8 Minuten ziehen lassen.
4. Bries herausnehmen, abkühlen lassen, würzen und mehlieren.
5. In einer Mischung aus Nussbutter und Pflanzenöl (1:1) bei 160°C goldbraun ausbacken.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

KALBSBRIES, PILZE & TAPIOKA MIT BÉARNAISE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Dominik Paul / Opus V/ Mannheim

Zubereitung

Pilz-Vinaigrette

1. Alle Zutaten in einem Topf vereinen und aufkochen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, bis der Geschmack ausgewogen ist.

Senfmayo

1. Eigelb und Dijon Senf in ein hohes Mixgefäß geben.
2. Das Öl langsam einfließen lassen, dabei ständig emulgieren.
3. Zum Schluss den körnigen Senf und Essiggurken-Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbskopfpraline

1. Kalbskopf in kleine Würfel schneiden und mit Kapernwasser, Petersilie, Schnittlauch, grobem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Mischung in kleine Formen bringen.
3. Panieren: Zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Pankomehl wenden.
4. In 180°C heißem Fett goldbraun und knusprig ausbacken.

Tapioka-Pilzrisotto

1. Pilze anbraten, und die Schalotten-Knoblauchsichelze dazugeben.
2. Tapioka und Pilzdashi einrühren und die Mischung mit Butter cremig kochen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und frisch gehackten Schnittlauch unterheben.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

KALBSBRIES, PILZE & TAPIOKA MIT BÉARNAISE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Dominik Paul / Opus V/ Mannheim

Zubereitung

Pilzdashi

1. Alle Pilze und Frühlingslauch in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken.
2. Zum Kochen bringen und dann bei niedriger Hitze köcheln lassen.
3. Über Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag abpassieren.
4. Den Sud mit Sojasauce, weißer Sojasauce und Mirin abschmecken.

Anrichten des Gerichts

1. Auf einem Teller zunächst das Tapioka-Pilzrisotto anrichten.
2. Kalbsbries und gebackene Kalbskopfpraline darauf drapieren.
3. Mit Pilz-Vinaigrette und Senfmayo verfeinern.
4. Die Sauce Béarnaise in kleinen Klecksen daneben geben.
5. Mit frischen Trüffeln garnieren und einen Spritzer Pilzessenz oder Pilzdashi über das Gericht träufeln.



Zum Podcast

