CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 12.03.2020 – Tisch 2

Tarte flambée

****

Ris de Veau aux Noix (Kalbsmilken an Nusssauce)

****

Sorbet au Champagne

****

Rôti de côtelette de veau à la moutarde et au miel

****

Assiette de fromages

****

Dessert à la Christoph

Ris de Veau aux Noix (Kalbsmilken an Nusssauce)

Für 4 Personen

Zutaten

400	g	Kalbsmilke (Bries)
1	Stk.	Zwiebel
2	Stk.	Nelken
1	Stk.	Lorbeerblatt
50	g	Walnusskerne
50	g	Schinken gekocht
½	Stk.	Schalotte gehackt
1	Stk	Knoblauchzehe
2	EL	Walnussöl
20	g	geriebenes Brot (Paniermehl)
3-4	EL	Kalbsjus
2	EL	Nusswein
1	EL	Petersilie gehackt
		Salz
		Pfeffer
2	EL	Bratbutter oder Entenschmalz
1	Stk.	Baguette

Zubereitung

1 Liter Salzwasser aufkochen.
Die Kalbsmilke mit gesickten Zwiebeln dazu geben.
10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, nicht kochen!
Im Sud abkühlen lassen.
Die Kalbsmilken von der Haut und allen Unreinheiten befreien und wieder in den Sud legen.

Die Walnusskerne mittelgrob hacken.
Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

Die Schalotte mit dem durchgepressten Knoblauch im schwach erhitzten Nussöl anziehen lassen.
Die Schinkenwürfel zugeben und kurz mitdünsten.
Das Paniermehl dazu mischen.
Die gehackten Nüsse zur Schinkenmischung geben, mit dem Kalbsjus ablöschen. 2 bis 3 Minuten kochen.
Den Nusswein und die Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsmilken in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden und in der Bratbutter oder im Entenschmalz beidseitig rasch anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

<u>Anrichten</u>

Die Milkenscheiben anrichten und mit der Sauce überziehen.
Dazu 1 Scheibe Baguette.