



---

## REZEPTVORSCHLAG

# SAUTIERTES KALBSBRIES MIT PFLÜCKSALATEN

---

### ZUTATEN FÜR DAS BRIES:

- 400-500 g Milchkalbsbries
- einige Zweige Rosmarin
- frisch gemahlener Pfeffer
- Fleur de Sel
- Olivenöl und Butter zum Braten
- 4 Handvoll Pflücksalate, gern mit Wildkräutern
- 1 EL geröstete Pinienkerne

### ZUTATEN FÜR DAS DRESSING:

- 50 ml Traubenkernöl
- 50 ml Walnussessig
- 50 ml Apfelessig
- etwas Honig
- 1 TL milder Senf

### ZUBEREITUNG:

1. Das Milchkalbsbries kalt abbrausen, etwas trocken tupfen und von den feinen Häuten befreien. Am Ende sollen die einzelnen Segmente des Bries übrig bleiben. Anschließend unter fließend kaltem Wasser abbrausen.
  2. Den Salat waschen und vorsichtig trocknen. Für die Vinaigrette die Öle mit dem Essig, etwas Honig und dem Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren beiseite stellen.
  3. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Briesstückchen mit den Rosmarinzweigen bei starker Hitze rundherum kurz anbraten. Sie sollen eine schöne Farbe bekommen. Die Hitze auf die niedrigste Stufe stellen und 1-2 Esslöffel Butter hinein geben. Das Kalbsbries mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und je nach Stückgröße 2-3 Minuten darin schwenken.
  4. Den Salat mit etwas Dressing marinieren und mit den Kernen bestreuen. Zusammen mit dem Bries und etwas von der Bratbutter auf Tellern anrichten. Das restliche Dressing, Fleur de Sel und Pfeffer dazu reichen.
-