

Kalbskrone am Knochen gebraten mit gedämpftem Tramezzini Flan, cremigen Waldpilzen und Parmesanschaum

Menge für 4 Portionen

- 700g Kalbsrücken mit Knochen (Kalbskrone)
- 3 EL Olivenöl
- 100g Steinpilze frisch
- 50g Austernpilze
- 50g Champignons
- 15 getrocknete Steinpilze
- 200ml Weißwein
- 250ml Gemüsefond
- 250ml Sahne
- 4cl Weinbrand oder Cognac
- 1 Bund Thymian
- 150g Butter
- 1 Zitrone
- 2 Stk. Knoblauch
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- Zitronenabrieb

- ½ kg Tramezzini Brot
- ½ kg Sauerrahm
- 4 Stk. Eier
- Salz, Pfeffer,
- 1 Muskatnuss

- 250ml Sahne
- 200ml Gemüsefond
- 250g geriebener Parmesan
- Salz, Cayennepfeffer

- Klarsichtfolie, Alufolie
- Reibe
- Olivenöl

Für den Tramezzini Flan das Tramezzini Brot in gleich große Würfel schneiden. Die Eier mit dem Sauerrahm, Salz, Muskat abschmecken und über das geschnittene Tramezzini Brot geben. Für ca. 10 Minuten quellen lassen. Die Klarsichtfolie ausrollen, die Masse gleichmäßig darauf verteilen, zu einer Rolle einrollen, an den Seiten zuknoten, einstechen und darüber eine Alufolie wickeln und bei 90 Grad für 30 Minuten in den Dampfgarer geben.

Das Kalb salzen, in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Mit dem Bratenthermometer einstechen und bei 160 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad garen.

Für die cremigen Pilze die Pilze waschen und alle in gleich große Scheiben schneiden. In einem Bräter Olivenöl erhitzen und die Pilze bei hoher Temperatur scharf anbraten, sodass sie Röstaromen bekommen. Anschließend herausnehmen und im Bratenrückstand die fein geschnittene Zwiebel sowie den Knoblauch langsam andünsten.

Anschließend die Pilze wieder dazugeben, die Hitze erhöhen, mit Weinbrand ablöschen und kurz flambieren. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und das ganze bei gleicher Temperatur einkochen.

Salzen und pfeffern, mit kalter Butter montieren und mit fein geschnittener Petersilie sowie Zitronenabrieb vollenden.

Sahne und Gemüsefond aufkochen und den geriebenen Parmesan darin schmelzen. Für ca. 1h ziehen lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Durch ein Sieb seihen und mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Pilze, Kalbskrone und Tramezzini Flan schön anrichten und mit dem Parmesanschaum garnieren.