

# Kalbsbries pur ...



Rohes Kalbsbries, das gewässert, blanchiert und gepresst wurde

Dies ist ein Innereien-Rezept, das nicht bei jedem kulinarisch Interessierten ankommt. Ich habe das Kalbsbries das erste Mal versuchsweise in der Friteuse zubereitet.

Kalbsbries ist eine der edelsten Fleischsorten in der Küche. Es schmeckt einfach umwerfend. Das Bries ist die Wachstumsdrüse des Kalbes, das es benötigt, um die Muttermilch zu verwerten. Je jünger das Kalb, umso größer die Drüse. Bei einer Kuh oder einem Stier ist die Drüse vor dem Erwachsenenalter zurückgebildet. Erwachsene Rinder haben somit kein Bries mehr.

Das Kalbsbries ist somit eine Drüse wie die Leber. Und kein Muskelfleisch. Sie ist nach dem Wässern hellweiß, schmeckt

nach dem Garen aber nicht wie Hühnerfleisch, am ehesten erinnert sie an einen genau à point gegarten Kalbsbraten. Aber das Bries hat einen eigenen Geschmack und Konsistenz. Ich kenne nichts, was leckerer schmeckt.

Die Zubereitung ist sehr aufwändig. Sie müssen mindestens einen halben Tag dafür einplanen. Zuerst der Kauf von frischem Bries – eventuell nach Vorbestellung – beim Schlachter Ihrer Wahl. Dann 5–6 Stdn. in kaltem Wasser wässern. Das Kalbsbries wird dadurch schön weiß. Dann in kochendem, gesalzenen Wasser für ca. 4–5 Min. blanchieren. Schließlich von allen faserigen, fetten und knorpeligen Partien säubern. Als letztes wird das Bries zwischen zwei Schneidebrettchen mit einem Gewicht von mind. 2 kg darauf – z.B. ein großer Kochtopf mit mind. 2 l Wasser – für 1–2 Stdn. gepresst. Dies bricht die Fasern des Bries auf und verhindert beim Garen ein Zusammenziehen des Bries.

Zubereitet habe ich Kalbsbries nach dem fast halbtägigen Vorbereitungszenario bisher nur auf zwei Arten: Gegart auf einem Gemüsesud mit frischen Rosmarin- und Oreganozweigen – köstlich. Und das Zubereiten des übriggebliebenen, gegarten Bries am darauffolgenden Tag in Scheiben geschnitten wie ein Steak in der Pfanne in Butter gebraten. Ebenfalls köstlich.



In der Friteuse zubereitetes

## Kalbsbries pur

Nun hatte ich am Wochenende gerade meine Friteuse ausgepackt, um Pommes Frites herzustellen. Da dachte ich mir: Quick and dirty – warum nicht das vorbereitete Kalbsbries in die Friteuse werfen? Gesagt, getan. Ein einzelnes Teil des Bries dauert bei 185° C ca. 6 Min., dann war es kross gebraten. Und ich sage: Lecker. Es gibt nichts feineres und zarteres als ein Kalbsbries. Wenn Sie es einfach so als schnelles Häppchen essen wollen, dann „hauen“ Sie das Kalbsbries einfach so weg. Ansonsten bietet sich an, eine kleine Portion Pasta mit Olivenöl, frisch gemahlenem Salz, Pfeffer, Koriander und Parmesan dazuzugeben. Oder noch einfacher: Ein schöner Feldsalat mit weißem Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

### **Zutaten:**

500 g frisches Kalbsbries

Dazu eventuell Pasta oder Feldsalat

**Vorbereitungszeit:** 7 Stdn. | **Zubereitungszeit:** 10 Min.