

# Gebratenes Kalbsbries mit Kartoffelspalten und pochierten Eiern

Weihnachten ist das Fest der Liebe. Dementsprechend werden Sie es – ob allein, mit einem Partner oder der Familie – auch sicherlich feiern. Und deswegen sollte man dieses Fest, auch in einem Blogbeitrag, nicht unbedingt mit einer Drohung einläuten.



Auf pochierten Eiern

Aber ich hatte Ihnen gesagt, dass Sie sich eher vor mir auf die Hut nehmen sollen! Denn bei mir es gibt an Weihnachten und den Weihnachtsfeiertagen ... ja, genau, es gibt Innereien. Und zwar nicht die gewöhnlichen Innereien wie Leber oder Pansen. Sondern ausgefallene Innereien.

Wie ich Ihnen in einem Blogbeitrag vor einiger Zeit

ankündigte, hat mir mein Bruder ein Innereien-Paket zu Weihnachten geschenkt. Und zwar von einem von mir sehr geschätzten Schlachter in Süddeutschland, der einen Onlineshop für Fleisch, Innereien und allem anderen betreibt. Und der meines Erachtens wirklich auch jedes Stück Fleisch, oder was man von einem Schlachter auch nur bekommen kann, in seinem Shop anbietet.

Aus diesem Grund gibt es am heutigen Weihnachtstag auch zunächst einmal ein sehr edles Stück Innereie, das viele Menschen a) nicht kennen und b) nicht essen (wollen). Und es gibt einige ausgewählte Menschen, die diese Innereie sehr schätzen, sie für eines der zartesten Stücke am Tier halten und alles dafür geben, dies in regelmäßigen Abständen kosten zu dürfen.

Die Rede ist von der Wachstumsdrüse des Kalbes, dem Kalbsbries. Diese Drüse ist nur dem Kalb zu eigen, denn das Kalb wächst ja noch zu einem Rind heran. Und diese Drüse unterstützt das Wachstum des Kalbes. Sind Sie erstaunt darüber, wenn ich Ihnen mitteile, dass diese Wachstumsdrüse beim ausgewachsenen Rind verschwunden ist? Nun, um diese Drüse, und sie ist nicht sehr groß, zum Zubereiten und Kochen zu erhalten, muss man folglich ein Kalb schlachten.

Diese Drüse ist etwas ganz besonderes. Sie ist sehr fein sowohl in der Konsistenz als auch im Geschmack. Und muss daher auf sehr vorsichtige Weise zubereitet werden. Allein der Umstand, dass Kalbsbries wohl eines der teuersten Bestandteile eines Tieres ist, zeigt, dass die Drüse sehr besonders ist. Ich will Ihnen hier einmal den Kilopreis von Kalbsbries mitteilen: etwa 60 €! Vergleichen Sie das einmal mit der gewöhnlichen Leber oder dem Pansen, beides bekommen Sie zu einem Kilopreis von deutlich unter 10 €.

Also, dies ist kein Filetsteak, Rumpsteak oder Entrécôte für den Festtag. Sondern dieses Gericht spielt noch in einer Liga darüber. Wer Feinschmecker ist, weiß dies zu schätzen und

stimmt mir zu.



Leckerer, in Butter angebratenes und geschwenktes Kalbsbries  
Kalbsbries wird meistens zuerst einmal in siedendem Wasser  
gegart. Um dann zum Panieren, Braten oder einer sonstigen  
Zubereitungsart weiterverwendet zu werden. Lassen Sie sich  
überraschen!

Und übrigens, besuchen Sie mein Foodblog am 1. und 2.  
Weihnachtsfeiertag unbedingt wieder. Sie werden erstaunt sein,  
welche schmackhafte Leckerbissen es dann für Sie gibt. Ich  
wage einmal eine Prognose, dass Sie die beiden kommenden  
Innereien an den beiden Feiertagen sicherlich auch noch nicht  
zubereitet oder gegessen haben. Vielleicht ist Ihnen sogar  
nicht bekannt, dass man diese Tierenteile zubereiten kann (und  
sollte).

Ich hatte Ihnen gesagt, Sie sollten sich eher vor mir auf die  
Hut nehmen!

*Für 2 Personen:*

- 350 g Kalbsbries (2 Portionen à 175 g)
- 4 große Bio-Kartoffeln
- 4 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Weißweinessig
- viel Butter
- Alufolie

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.*

Die Hauptzutat und die beiden Beilagen gegebenenfalls parallel zueinander zubereiten, wie es zeitlich und von der Zubereitungsart her am besten passt, damit alle Zutaten heiß auf den Teller kommen.

*Für das Kalbsbries:*

Kalbsbries in eine Schale geben. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas mit den Gewürzen vermischen.

Kalbsbries in zwei Teile teilen. Jeweils ein Stück Alufolie auf einem großen Schneidebrett auslegen. Die Kalbsbriesteile jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen. Mit der Alufolie einrollen, dabei schauen, dass die Kalbsbriesrolle fest und kompakt ist. Die Enden der Rolle mit der Alufolie verschließen.

Wenn man nicht den Weg über die Zubereitung mit der Alufolie geht und das Kalbsbries direkt in Butter in der Pfanne anbrät, zerfällt das Kalbsbries aufgrund seines Drüsengewebes zu sehr und man bekommt keine kompakten, festen Stücke.

Wasser in einem Topf erhitzen und die beiden Alurollen im nur noch siedenden Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Alufolie entfernen und Kalbsbries quer in fingerdicke Stücke

schneiden.

Viel Butter in einer Pfanne erhitzen, Kalbsbriesstücke in der Butter kurz anbraten, erhitzen und in der Butter schwenken. Nochmals leicht salzen.

*Für die Kartoffelspalten:*

Kartoffeln achteln. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelspalten darin etwa 10–12 Minuten garen. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Viel Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und Kartoffelspalten darin erhitzen und durch die Butter schwenken.

*Für die pochierten Eier:*

Wasser in einem großen Topf erhitzen. Einen Schuss Essig in das Kochwasser geben. Eier in vier Schalen aufschlagen. Eier nacheinander vorsichtig aus den Schalen in das nur noch siedende Wasser gleiten lassen, und zwar so, dass die Eier nicht zusammenhängen, sondern jeweils einzeln im Wasser schwimmen. So lange ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist, das Eigelb aber noch flüssig ist. Mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und salzen.

Jeweils zwei pochierte Eier auf einen Teller geben. Die Kalbsbriesstücke darüber drapieren. Seitlich links und rechts die Kartoffelspalten hinzugeben.

Servieren. Guten Appetit! ***Frohe Weihnachten!***