AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	Frankreich

KALBSMILKEN IN HASELNUSSMANTEL



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Thymusdrüse des Kalbs wird auch Kalbsbries genannt. Die leicht verdauliche Delikatesse wird in Frankreich als Ris de veaux serviert. Beim Metzger vorbestellen. (+1 Std. wässern)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Kalbsmilken	40 g	Haselnüsse
5 dl	Gemüsebouillon	2 EL	Mehl
2 EL	Zitronensaft	1	Ei
		2 EL	Bratbutter

ZUBEREITUNG

1. Milken eine Std. wässern. In einer Bouillon mit einem Schuss Zitronensaft 20 Min. ziehen lassen. Von der Aussenhaut befreien, in Scheiben schneiden und auskühlen lassen.
2. Haselnüsse grob hacken. In einer Bratpfanne ohne Fett leicht rösten. Einige grössere Haselnüsse für die Garnitur des Tellers beiseite legen.
3. Milken trockentupfen, im Mehl und dann im zerschlagenen Ei wenden. Nun in den gehackten Haselnüssen drehen. Nüsse etwas andrücken.
4. Milken bei mittlerer Temperatur 15 Min. braten. Auf den gewärmten Tellern mit den beiseite gelegten Haselnüssen servieren.