



From Nose to Tail: Innereienküche für Einsteiger.

Nachhaltig zu genießen bedeutet, möglichst viele Teile eines Tieres zu verwerten. Dabei muss man nicht sofort zu Innereien greifen, sollte es aber zumindest probieren. Vor allem, da Innereien in der österreichischen Küche einen hohen Stellenwert hatten und wohl jede Oma ein passendes Familienrezept in der Schublade versteckt.

Für Einsteiger eignen sich Kalbsinnereien, da ihr Eigengeschmack weniger intensiv ist. Nicht unbedingt günstig, aber dafür umso vielseitiger ist **Kalbsbries**. Die Wachstumsdrüse ist reich an Vitamin C und Kalzium, zart, fettarm und leicht verdaulich. Geschmacklich ähnelt Bries dem Hirn, ist jedoch fester. Wichtig: 1 bis 2 Stunden vor der Zubereitung in kaltes Wasser einlegen!

Bei der Zubereitung sind keine Grenzen gesetzt: Bries lässt sich braten, kochen, dünsten, backen. Unsere Rezeptidee mit Spinat und Spargel finden Sie jetzt hier:

Rezept: Glaciertes Kalbsbries mit Creme Spinat und grünem Spargel

von Küchenchef Martin Huber

↪ Nicht vergessen: Das Kalbsbries in unseren vier Filialen bitte vorbestellen!

Zutaten für 4 Personen

Für das Bries:

600 g frisches Kalbsbries
300 ml Huber's Kalbsjus
1 Zweig Thymian
etwas Butter
Salz, Pfeffer

Für den Creme Spinat:

500 g Spinat passiert (tiefgekühlt - aufgetaut)
300 ml Sahne
50 g Butter
Salz, Pfeffer weiß, Muskat, Zucker
1 EL Maizena fix od. 1TL Mehl glatt

Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel
Balsamico Essig
Olivenöl
Zitronensaft
Salz, Zucker

Zubereitung: Zu Beginn das Bries in einem Gefäß unter fließend kaltem Wasser ca. 1 Stunde wässern, bis das Fleisch schön weiß geworden ist. Danach aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier gut abtupfen. Das Bries nun von sämtlichen Haut- und Fettstücken, sowie feinen Adern und blutunterlaufenen Stellen befreien und in gleichmäßige Stücke portionieren.

In einer Pfanne reichlich Butter aufschäumen lassen, das gesalzene und gepfefferte Bries darin langsam anrösten und mit Kalbsjus auffüllen. Jetzt den Thymianzweig dazu geben und unter ständigem Überglänzen (das Bries also mit dem Fond übergießen) gar ziehen (ca. 5 Minuten).

Die Sahne in einer Schwenkpfanne auf die Hälfte reduzieren und den aufgetauten Spinat beimengen. Die Butter separat leicht bräunen und zum Spinat beimengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zucker abschmecken und mit Maizena fix oder Mehl cremig abbinden.

Den Spargel mit einem Gemüsehobel der Länge nach dünn aufhobeln und wie einen Salat mit etwas weißem Balsamico, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Zucker marinieren. Den roh marinierten Spargel als letztes auf das glasierte Bries setzen und je nach Geschmack noch mit Babyspinat Blättern garnieren.