

Dillschaumsuppe gebackenes Kalbsbries

gebackenes Kalbsbries

300 g Kalbsbries
¼ l Milch
2 Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
Salzwasser

Dillschaumsuppe

2 Schalotten
¼ l Weißwein
¼ l Sahne
500 ml Suppe
3 EL Dill, gehackt
Salz, Pfeffer, Zitrone

Panier

Mehl
Ei
150g Semmelbrösel

Für 4 Personen

Dauer:

2-3 Stunden Einweichzeit

Arbeitszeit 40 Minuten

1. Kalbsbries 2-3 Stunden in kaltes Wasser einweichen, danach in Milch, Salzwasser, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren ca. 25 Minuten kochen lassen, herausnehmen und die Haut abziehen.
2. Schalotten und Dill in etwas Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Suppe und Sahne aufgießen, abschmecken, im Standmixer oder mit Stabmixer mixen.
3. Das Bries in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und mit Butterschmalz goldgelb in der Pfanne bei mittlerer Hitze backen..

TIPP:

Die Suppe kurz vor dem anrichten noch einmal gut mixen, damit sie schön schaumig ist.

