



Piccata vom Kalb mit Spargel in Kerbelrahm

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

Piccata vom Kalb:

8 Schnitzel von der Kalbshüfte a 60 g
2 Eier (100 g)
40 g geriebener Parmesan
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl um das Fleisch darin
zu wenden
60 g Butter
1 beschichtete Pfanne

Zubereitung:

Die Schnitzel portionieren und etwas plattieren.

Die Eier mit dem EL Mehl und Parmesankäse verrühren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Klarsichtfolie abgedeckt 30 Minuten lang ruhen lassen.

Auf Abruf das Fleisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Dann die Schnitzel in Mehl wenden, gut abklopfen und in die Eier-Käsemischung legen.

Die Butter in der beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kalbschnitzel einzeln aus der Piccata Masse nehmen, überschüssige Käsemasse abstreifen und in der Pfanne auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Auf Küchenkrepp ablegen.

Spargel in Kerbelrahm:

1.6 kg weißer Spargel
der Klasse Extra oder 1
1 L Wasser
2 TL Salz
1 TL Zucker
30 g Butter
1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Spargel waschen, schälen und die hinteren Enden abschneiden. Die einzeln geschälten Spargel schräg dritteln und beiseite stellen.

Die Spargelschalen- und enden unter fließendem Wasser waschen und mit einem Liter kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht Zucker und Salz zugeben und weitere 10 Minuten ziehen lassen, ohne zu kochen. Den Spargelfond abpassieren und darin die geschnittenen Spargelstücke mit der Butter und Zitronensaft al dente kochen.

Die gegarteten Spargelstücke mit einer Schaumkelle herausheben und kurz unter fließendem kaltem Wasser abschrecken, um damit den Garprozess zügig zu unterbrechen.

Soße:

30 g Butter
30 g Mehl
20 g Eschalotten gewürfelt
2 cl Silvaner
250 ml Sahne 33%
250 ml Spargelfond
50 g Kerbel

Butter in einem Topf zerlaufen lassen, die Eschalottenwürfel zugeben und darin anschwitzen.

Weißwein (Silvaner) und heißen Spargelfond zugeben. Mit einem Schneebesen alles zügig zu einer sämigen Soße verrühren. Danach die Sahne zugeben und die Soße bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Kerbel zupfen und klein hacken.

Die Soße mit dem Pürierstab aufmixen die Spargelstücke und den frisch gehackten Kerbel unterheben und erhitzen, ohne dabei aufkochen zu lassen.

Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



Piccata vom Kalb mit Spargel in Kerbelrahm

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Anrichten:

4 große tiefe Teller

Das Spargelgemüse in Kerbelrahm im Kreis auf den Tellern anrichten und jeweils zwei Piccata vom Kalb darauf anrichten.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Silvaner

Irgendwie passt keine andere Weißweinrebsorte so gut zu Spargel wie Silvaner. Die beiden verschmelzen gemeinsam zu einem unzertrennlichen Paar. Riesling ist einfach zu aromatisch, mit zu viel gelben Früchten und Süße-Säure-Spiel. Weißburgunder hat oft zu viel Holunderblüte und Birne. Sauvignon Blanc, als der grasige, nach Stachelbeere duftende Partner passt eigentlich auch hervorragend zu grünem Spargel, aber beim königlichen, weißen, Deutschen Spargel darf es nur Silvaner sein. Spargel, ganz klassisch mit Sauce Hollandaise oder mit zerschmolzener Butter gereicht, findet im Silvaner, mit genügend Kraft und Körper, den kongenialen Partner um diesen reichhaltigen Saucen Stand zu halten. Die Säure dieser oft unterbewerteten Rebsorte erfrischt den Gaumen für den nächsten Bissen und die besondere Aromatik des Silvaner - die Erdigkeit und Mineralität - wird im weißen Spargel wundervoll wiedergespiegelt und bildet so einen harmonischen Genuß.



Alison & Bernd Flemming



In diesem Rezept findet der Kendermanns Silvaner, mit dem Kerbelrahm zum Spargel, einen sahnigen Partner wobei der Wein seine Klasse zeigen kann und mit seiner belebenden Säure durch den Rahm schneidet. Die etwas kräftigere Pannade des Kalbfleisches bietet auch eine kleine Herausforderung, die der Silvaner aber sehr gut meistert. Auch nach der (leider zu kurzen) Spargelsaison kann Kendermanns Silvaner zu vielen anderen Gerichten, besonders zu Saibling und Forelle, aber auch zu allerlei Gemüsegerichten und Salaten, hervorragend kombiniert und genossen werden

Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE