

Menü für 4 Personen:

Vorspeise:

Bunter Frühlingssalat mit gebratenem Bachsaiblingsfilet

4 Stk Saiblingsfilet á 120g
1 Kopf Lollo Rosso
1 Kopf Lollo Bionda
Gurken
Kirschtomaten
Paprika
Gartenkresse
Olivenöl
Birnen-Balsamessig
Salz, Pfeffer, Muskat

Die Saiblingsfilet nur auf der Hautseite glasig und knusprig braten

Die Salate waschen und klein zupfen
Gurken, Tomaten, Paprika mit den Kopfsalaten vermengen
und mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren

Hauptspeise:

Gefüllte Milchkalbsbrust

mit Semmelfüllung, Natursaftl und Schmorgemüse

2,5 kg Milchkalbsbrust ausgelöst und untergriffen
500 g Kalbsknochen
250 g Weißbrot ohne Rinde
¼ l Milch
90 g Butter
5 Eier
70 g Semmelbrösel vom entrindeten Weißbrot
10 g Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer weiß, Muskat
Öl zum anbraten
Karotten, Petersilienwurzel, Gelbe Rüben und Sellerie je 150g

Backofentemperatur 180°C
Garungsdauer 3-4 Stunden

Zubereitung:

Kalbbrust vom Metzger zum Füllen vorbereiten lassen,
Brot in Milch einweichen, gut ausdrücken, passieren,
Butter schaumig schlagen, verschlagene Eier langsam hinzufügen,
passiertes Weißbrot, Brösel, Petersilie und die Gewürze zugeben.
Masse in die taschenförmige Öffnung der Brust geben, dabei stets fest nach hinten
drücken
Öffnungen mit Grillschnur vernähen, in einer passenden Pfanne Öl erhitzen,
Knochen hinzugeben, Brust kräftig salzen und mit der schönen Seite nach oben auf
die Knochen setzen.

In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse in daumengroße Stücke schneiden, 45 Min. bevor die Brust fertig ist das Wurzelgemüse dazugeben.

Während des Bratens öfter etwas Wasser angießen, fertigen Braten ausstechen, Sauce reduzieren und nochmals kräftig rösten, nochmals aufgießen, Jus passieren und mit Butter montieren.

Den fertigen Braten in fingerbreite Tranchen schneiden und mit dem geschmorten Wurzelgemüse zusammen anrichten!!

Nachspeise:

Bayrisch Cremé

1/8 l Milch

1/8 l Sahne

20 g Zucker

40 g Staubzucker

3 Blatt Gelatine

2 Stk Eigelb

2 Stk Eiweiss

2 El Vanillezucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Eigelb und Staubzucker schaumig schlagen, Milch und Vanillezucker erhitzen, aber nicht kochen, unter die Eigelbmasse mengen, Gelatine darin auflösen, kalt stellen.

Eiklar und Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen, vor dem Anstocken der Cremé Eischnee und Schlagsahne unterheben.

Rote Grütze

50g Beeren gemischt, TK

44 ml Rotwein

20 g Zucker

4 g Zitronensaft

90 g Puddingpulver

70 g Beeren als Einlage

Bis auf das Puddingpulver und die Beeren als Einlagen alles gemeinsam aufkochen, mit dem Pürierstab mixen und passieren. Puddingpulver einrühren und aufkochen, dabei ständig rühren, Beeren-Einlage unterheben und abfüllen in Schüssel oder Gläser,

Gasthof zum Neuhaus, Berchtesgaden

Marktplatz 1, 83471 Berchtesgaden

08652 9799280

www.edelweiss-berchtesgaden.com/de/restaurants/gasthof-neuhaus

Küchenchef Lars Uhlig