



Luciano Lucullino

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

www.metzgerei-schneider.at

Kalbsbries mit Kapern und Oliven

Animelle di vitello con capperi e olive
4 Portionen

ZUTATEN:

600 gr. Kalbsbries

Wasser, etwas Essig
Würzkräuter, Pfefferkörner
etwas Salz

Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl

50 gr. Butter

2 EL Semmelbrösel
gehackte Petersilie
10 gr. Kapern
40 gr. entkernte Oliven gehackt

VORGANG:

Kalbsbries in einem großen Topf ca. 2 Stunden kalt wässern.

Bries, Kräuter, Gewürze, Essig in einen Topf mit kaltem Wasser geben, dann ca. 4 Minuten köcheln.

Anschließend in Eiswasser abschrecken und ca. 2 Stunden mit einem Gewicht beschwert ruhen lassen.

Das Bries in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden.

Die Briesscheiben in Butter leicht anbraten und auf ganz leichter Flamme 15 Minuten schmoren lassen.

Jetzt die Briesscheiben in eine ausgebutterte, feuerfeste Form geben, reichlich mit Semmelbrösel und Petersilie bestreuen, Kapern und Oliven darauf verteilen und den Bratensaft aus der Pfanne übergießen.

Die Form im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 25 bis 30 Minuten garen und heiß servieren.

Beilagen: Vorspeise

Wein: Francacorta DOCG Brut