

**Märkische Allgemeine**

17.04.2014

Auflage: 140.106

DONNERSTAG, 17. APRIL 2014

S

# Beelitzer Spargel trifft Flusskrebs

Kreation mit gebratenem Kalbsbries, Krebsen und Morcheln

Dieter Kobusch ist Küchenchef vom Restaurant Hessenwinkel im Dämeritz-Seehotel in Berlin Köpenick. Kobusch, der im Jahr 2005 zum Meisterkoch Brandenburg gekürt wurde, präsentiert:

**Gebratenes Kalbsbries mit Flusskrebsen, Spargel und Morcheln**

**Krebse**

Zutaten:

- 12 Krebse
- 1 El Butterschmalz
- 200g geputztes Gemüse (Schalotten, Mohren, Fenchel, Staudensellerie, Lauch)
- 1 El Tomatenmark
- 200 g Schältomaten aus der Dose
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- Salz, Cayennepfeffer
- 2 Zweige Estragon
- 1 El geschlagene Sahne



Dieter Kobusch

Sieb geben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die kalten Butterwür-

würfeln sautieren. Die Möhren schälen und tournieren (in gleichmäßig große Stücke schneiden).

Die Erbsen aus der Schote nehmen, beides in Salzwasser blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken.

Den Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker und etwas Zitrone kochen und ebenfalls abschrecken. In ein Zentimeter große Stücke schneiden.

Von dem Spargelwasser 200 ml abnehmen und mit einem El Creme fraîche und 100ml Sahne kochen. Die kalten Butterwürfel zugeben und mit dem Mixer pürieren. In diesen Fond die Gemüse und den klein gezupften Korb geben.

**Kalbsbries**

Zubereitung:

300g Kalbsbries häuten,

### 1 El geschlagene Sahne

#### Zubereitung:

Die Krebse in kochendes Salzwasser mit einem Schuss Essig geben und zirka zwei Minuten ziehen lassen. Anschließend ausbrechen.

Die Karkassen abspülen und in dem Butterschmalz rösten. Wurzelgemüse zugeben und kurz mit braten. Tomatenmark einrühren und anschließend mit dem Cognac flambieren.

Die Tomaten, den Weißwein, Portwein und Noilly Prat zugeben und reduzieren. Mit der Geflügelbrühe auffüllen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann die Sahne, Thymian und Estragonzweig zugeben und weitere 15 Minuten kochen. Die Sauce durch ein feines

Sieb passieren. Die kalten Butterwürfel und die geschlagene Sahne zugeben und die Sauce mit dem Mixer aufschäumen.

Die Krebschwänze in der Sauce kurz erwärmen (nicht zu heiß werden lassen).

#### Gemüse

##### Zutaten:

40 g Morcheln  
1 El Butter  
½ Schalotte  
8 Stangen Beelitzer Spargel  
200 g Erbsen in der Schote  
200 g Möhren  
2 Kerbelzweige  
1 El kalte Butterwürfel  
1 El geschlagene Sahne

#### Zubereitung:

Die Morcheln gründlich waschen und in der Butter zusammen mit den Schalotten-

300 g Kalbsbries häuten, wässern und der Länge nach halbieren. Das Bries in Klarsichtfolie wickeln und in kochendem Salzwasser etwa zehn Minuten garen.

Anschließend in den Kühlschrank legen und auskühlen lassen.

Die Briesroulade in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Anschließend mehlieren und in Butterschmalz goldbraun braten.

#### Anrichten:

Das Gemüse in einen tiefen Teller geben, darauf die Krebschwänze und die Morcheln geben. Das Kalbsbries auflegen und das Gericht mit dem Krebschaum überziehen.



Es ist angerichtet; Kalbsbries mit Spargel.

FIRMENFOTOS

## Kochtopf für Spargel

**Viele Liebhaber** des Edelgemüses schwören auf einen speziellen Spargeltopf. Darin werden die Stangen stehend gekocht. Sie sollten dabei maximal zu drei Vierteln im Wasser stehen. Die empfindlichen Spitzen garen bei geschlossenem Deckel im sich oben sammelnden Wasserdampf.

**Die Alternative** sind große flache Töpfe, in die der Spargel hineingelegt wird. Die Stangen sollten dabei vom Wasser gerade bedeckt sein. *net*

BRANDENBURG  
UNTER  DAMPF