# Kalbsmilken-Nuss, Variationen von roher und gekochter Rande, Himbeerreduktion

-

**Pour 4 Personen**

**Préparation : 90 min**

**Cuisson : 60 min**

## Zutaten

4 Kalbsmilken (ca. 150 bis 200 g / Pers.)
4 Mini-Randen Sorte «Chioggia» (3 + 1)
4 gelbe Mini-Randen (3 + 1)
4 rote Mini-Randen
2 runde, rote Rettiche
1 Schale Himbeeren
1 grosse rote Rande, gekocht
1 Schale Salatsprossen zur Dekoration
30 g Himbeerpüree
150 g Kalbsfond
150 g Geflügelfond
1 Liter Wasser
2 Esslöffel Sherry-Essig
1 Esslöffel Weissweinessig
4 Esslöffel Himbeeressig
8 cl Himbeeressig
100 g Butter
60 g Zucker
20 g Honig
Fleischglace
Rapsöl
Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

**Kalbsmilke:** Ca. 1 Liter Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen. Weissweinessig, Salz und Milke dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Milke während ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann mit kaltem Wasser abspülen und auf saugfähigem Haushaltpapier abtropfen lassen. Häutchen und Äderchen entfernen, beiseitestellen.
**Milke und Himbeerpüree:** Die Milken würzen. In einer Pfanne das Öl stark erhitzen. Die Milken auf beiden Seiten je 3 Minuten anbraten. Das Bratöl abschütten, Butter in die Pfanne geben. Die Milken bei sehr niedriger Temperatur stetig mit dem Butterschaum nappieren (Kerntemperatur ca. 60° C). Beiseitestellen. Das Himbeerpüree mit den Kalbs- und dem

Geflügelfonds übergiessen. Während ca. 30 Minuten köcheln. Eine Stunde lang ziehen lassen. Durch ein Spitzsieb seihen, Sherry-Essig dazugeben und abschmecken.

**Zubereitung «Variationen von roher und gekochter Rande»: Gekochte Randen:** 3 Chioggias, 3 gelbe Randen und alle roten Mini-Randen separat in Salzwasser kochen. Anschliessend schälen und je in 4 Stücke schneiden. Beiseitestellen.

**Rohe Randen: Marinated Pickles:** 1 Liter Wasser zusammen mit Zucker, Honig und 8 cl Himbeeressig zum Kochen bringen. Während ca. 5 Minuten köcheln lassen. Abkalten lassen. Die restlichen Randen schälen und dann in schöne Scheiben von 2 cm Durchmesser schneiden. In Eiswasser abschrecken. Die roten Rettiche schneiden. Die Marinated Pickles auf die rohen Randen giessen.

**Randen-Coulis:** Die grosse rote Rande schälen und anschliessend in einem Blender zusammen mit 4 Esslöffeln Himbeeressig mixen, würzen.

**Fertigstellen:** Die Randen in Fleischglace erhitzen.

**Anrichten:** mit dem Randen-Coulis einen Strich ziehen, darauf 1 bis 2 Randen von jeder Farbe schön drapieren. Mit Öl verfeinerte marinierte Randen verteilen, ausschmücken mit Rettich, Salatsprossen und Himbeeren. Eine Kalbsmilken-Nuss darauflegen, die Himbeerreduktion darüberträufeln.

Dazu passender Wein

Gaïa – je nach Verfügbarkeit.

Cave Guillod – Praz-Vully

Dieser würzige, tanninreiche Wein mit schöner Struktur und kräftig rubinroter Farbe ist eine Assemblage aus Gamay, Gamaret und Garanoir. Intensive Frucht in der Nase, mit Noten von Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und zum Schluss Gewürzen. Im Mund ausgewogen und angenehm. Mit seinen fruchtigen Noten, darunter Himbeere, bildet dieser Wein eine perfekte Harmonie mit diesem Gericht.