



Kalbsmilken auf Champignonsauce

Die Kalbsmilke sind roh ein glibberige Angelegenheit, was viele Köch:innen nicht gerade appetitlich finden und darum lieber die Finger davon lassen. Zuerst blanchiert und danach sanft in Butter gebraten, wird sie fest und ausserordentlich zart. Sie ist mild im Geschmack, da passt eine Champignonsauce sehr gut dazu. Hellbraun angebraten entwickeln die Pilze ein feines Röstaroma, das viel zum exquisiten Geschmack dieses Milkengerichts beiträgt.

Kalbsmilke ist der kulinarische Name der Thymusdrüse des Kalbes und unterstützt das Immunsystem während dem Wachstum des Tieres und bildet sich bei erwachsenen Rindern zurück. Eine Milke wiegt etwa 300g. In Deutschland wird sie Kalbsbries oder Kalbsmilch genannt.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Kalbsmilken
1Tl	Mehl
160g	Champignons
20g	Zwiebel
30g	Tafelbutter
5cl	Noilly Prat
5cl	Gemüsebouillon
1El	Sauerrahm (20g)
1/3Tl	Koriander gemahlen
	Salz und Pfeffer
	Petersilie gehackt

Zubereitung

Meist wird die Milke dressiert und gewässert angeboten. Allenfalls muss man sie selber 2 Stunden in kaltes Wasser einlegen, damit sich die Blutreste auflösen. Sie ist von einer

feinen Haut überzogen, sie hält die Milke zusammen und darf nicht abgezogen werden, nur die vereinzelt dickeren Stränge sollten mit einem scharfen, spitzen Messer herausgelöst werden.

Leicht gesalzenes Wasser mit einem Schuss Essig aufkochen, Milke zugeben, die Pfanne von der Kochplatte ziehen und 5 Minuten blanchieren. Milken aus dem Wasser heben und unter fließendem, kaltem Wasser kurz abspülen und abkühlen lassen. Zu mundgerechten Stücken schneiden und dabei etwas nachdressieren. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Mit Mehl bestäuben und vermischen.

Champignons zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken.

Pilze in einer trockenen Pfanne bei guter Hitze anrösten bis sie leicht braun werden. Bei größeren Mengen etappenweise anrösten, damit sie keinen Saft ziehen können. Ein paar Pilzscheiben zur Dekoration beiseite stellen.

Sobald die Champignons bräunlich sind, 10g Butter und die Zwiebel zugeben, mit den Pilzen vermischen und ca. 2-3 Minuten dünsten. Mit Noilly Prat und Bouillon ablöschen und 3 Minuten leicht köcheln lassen.

In ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben, Sauerrahm zugeben und mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. Ev. mit etwas Wasser verdünnen.

20g Butter aufschäumen lassen. Milken zugeben und ca. 8-10 Minuten bräteln lassen, dabei ab und zu wenden.

Champignonsauce auf heißen Tellern zu einem Spiegel anrichten und die Milke darauf legen, mit den beiseite gestellten Champignons garnieren und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.









