



Kalbsmilken in legierter Bouillon mit Croûtons und frischem Thymian

Die Kalbsmilke ist sehr zart und fein im Geschmack und für viele GeniesserInnen die delikateste Innerei. Sie muss vor der eigentlichen Zubereitung pariert (von Häutchen und blutigen Stellen befreit) und ca. 3 Minuten pochiert werden. Danach wird sie kurz angebraten und ein paar Minuten sanft geköchelt. In einer feinen Bouillon, die nur mit Eigelb und Rahm gebunden ist (legieren) schmeckt sie besonders gut! Dazu etwas frischer Thymian und ein paar knusprige Croûtons.

Zutaten

180g	Kalbsmilke
1dl	Weisswein
2dl	milde Bouillon
1	kleine Zwiebel
1/2dl	Vollrahm
1	Eigelb
3-4	Zweige frischer Thymian
1	Scheibe Brot
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Milke für 1 Stunde in kaltes Wasser einlegen, dabei das Wasser 2x wechseln, danach abtropfen lassen und von überschüssigen Hautfetzchen und blutigen Stellen befreien. Die feine Haut um das Gewebe muss aber dran bleiben.

In heissem Wasser kanpp unter dem Siedepunkt 3 Minuten pochieren. Herausnehmen und vollständig erkalten lassen.

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter andünsten. Mit Weisswein ablöschen und leicht

einkochen lassen. Bouillon dazugießen und aufkochen.

Milke ca. 1-1 1/2 cm grosse Würfel schneiden, leicht salzen und pfeffern und ca. 5 Minuten anbraten bis sie schöne braune Stellen zeigen. In die Bouillon geben und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen.

Brot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Sobald die Milke gebraten ist, Brot in die Bratpfanne geben und anrösten, dabei ein paar mal wenden.

Eigelb und Rahm miteinander verquirlen (Liaison). Bouillon von der Herdplatte ziehen, sobald sie nicht mehr köchelt, die Liaison unterrühren und ein paar Minuten ziehen lassen.

Suppe in Tellern anrichten, Croûtons und abgezupfte Thymianblättchen darüber verteilen.



Die Milke bereits dressiert und pochiert





Zum Schluss wird die Liaison untergerührt