

# Milchkalbsbrust *Sous-Vide*

mit Kartoffelespuma und Apfelchips



Foto: Kurt Imfeld  
Rezept: René Widmer

## Zutaten

für 10 Vorspeiseportionen  
oder 20 Häppchen

### für die Kalbsbrust

1 kg	Kalbsbrust vom Milchkalb
1 Prise	Salz
0,5 dl/50 ml	Olivenöl
2	Lorbeerblätter
10 g	Crumiel

### für die Kartoffelespuma

600 g	Kartoffeln, mehlig kochend
3 dl/300 ml	Vollmilch
50 g	Butter
	Salz und Pfeffer weiss, gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen

### für die Apfelchips

200 g	Äpfel, Granny Smith
	wenig Läuterzucker (Zuckersirup im Verhältnis 1:1)

## Zubereitung

### Kalbsbrust

Kalbsbrust mit Salz einreiben, mit dem Olivenöl und den Lorbeerblättern in einem «Sous-Vide-Beutel» (kochfest) vakuumieren. Bei 76° C während 16 Stunden im «Hold-o-mat» garen. Kalbsbrust in ca. 5 cm (3 cm für Flying Food-Häppchen) grosse Quadrate schneiden, mit Crumiel bestreuen und mit dem Brenner kurz abflammen, bis der Honig carameliert.

### Kartoffelespuma

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Die Kartoffelstücke durchs Passevite treiben und anschliessend durch ein Haarsieb streichen. Milch und 1 dl des Kartoffelkochwassers mit Butter und den Gewürzen aufkochen und mit dem Kartoffelpüree mischen. Die heisse Masse in einen «iSi Whip» füllen, diesen mit zwei Patronen begasen und gut schütteln.

### Apfelchips

Äpfel auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden, durch den Läuterzucker ziehen und bei ca. 60° C im Dehydrator oder im leicht geöffneten Ofen trocknen lassen.

### Anrichten

Für kleine Hauptgänge Weck-Einmachglas mit Kartoffelespuma halb füllen und die Kalbsbruststücke mit den Apfelchips im Wechsel auf Holzspiesse stecken und diese über das Einmachglas legen. Für Flying-Food-Häppchen die Espuma in kleine Gläschen oder Schälchen spritzen, etwas dicker geschnittene Apfelchips oben aufs Glas legen und die Kalbfleischstücke darauf setzen. Sofort servieren, da die Apfelscheiben schnell weich werden.