

Gebackenes Kalbsbries (Milken)

4-Personen

Zutaten:

2	-	Kalbsbries (Milken), je cirka 250-gr
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
1	-	Eigelb
30	-	gr Mehl
50	-	gr Brösel (Paniermehl möglichst selbst gemacht)
2	-	EL Butter zum Braten
1	-	Bund Petersilie
1	-	Zitrone

Zubereitung:

Kalbsbries kalt abspülen und mit kaltem Wasser bedeckt in einen Topf geben.
1-TL Salz dazugeben. Wasser bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen.

Bries nach dem Aufkochen zugedeckt bei schwacher Hitze 15-Minuten garen.

Abgiessen, kalt abschrecken und häuten. Dabei alle Äderchen und Knorpel entfernen.
Bries erkalten lassen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Ei auf einem Teller verrühren. Mehl und Brösel auf zwei weiteren Tellern bereitstellen.

Briesscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt im Brösel wenden.

Butter in einer grossen Pfanne zerlassen.

Briesscheiben darin bei mittlerer bis schwacher Hitze pro Seite cirka 4-Minuten braten, bis die Scheiben goldbraun sind.

Mit Petersiliensträusschen und Zitronenschnitzen garniert anrichten.