



## Kalbsmilken an Curry-Sauce

Die überaus zarten Kalbsmilken brauchen etwas Vorbehandlung. Meist sind sie bereits gewässert, aber ein zweites Mal kann nicht schaden. Dabei werden Blutreste, die dunkle Verfärbungen verursachen ausgewaschen. Danach muss sie in heissem Wasser kurz vorgegart (pochiert) werden. Sie ist auch von einer dünnen zähen Haut umgeben, die es abzuziehen gilt. Dafür ist sie nachher schnell zubereitet, nach kurzem Anbraten zieht sie ein paar Minuten in einer Sauce. Eine rahmige Sauce passt gut zur Kalbsmilke, die auch leicht pikant, mit Curry und etwas Peperoncino gewürzt sein darf. Etwas Kurkuma gibt der Sauce mehr Farbe, aber keine zusätzliche Schärfe.

### Zutaten (2-3 Portionen)

480g	Kalbsmilke
60g	Zwiebel
3-4cm	Peperoncino
1Tl	Currypulver
1Tl	Kurkuma
1/2TL	Dijon-Senf
1,5dl	Hühnerbouillon
50g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
1Tl	Mehl
	Rapsöl
	Bratbutter

### Zubereitung

Kalbsmilken 1 Stunde in kaltem Wasser einlegen. Danach unter fließendem Wasser abspülen.

Kalbsmilken in kochendes Wasser legen, Pfanne vom Herd ziehen und die Milken 3

Minuten ziehen lassen. Auskühlen lassen.

Mit einem Finger unter die sichtbaren zähen Häute fahren, diese abheben und abziehen. Ev. mit einem scharfen Messer nachdressieren. Die ganz feinen Häute müssen nicht entfernt werden.

Milke zu ca. 2-3cm grossen Stücken schneiden, ringsum salzen und pfeffern, vermischen. Durch ein Sieb mit mehl bestäuben und nochmals vermischen.

Zwiebel sehr fein hacken. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen, danach zu kleinen Stücken schneiden.

Zwiebel und Peperoncino in Rapsöl ca. 3 Minuten dünsten. Curry, Kurkuma und Senf zugeben und ca. 1 Minute mitdünsten. Bouillon dazugiessen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm unterrühren und ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsmilken in Bratbutter ringsum anbraten bis sie leichte Röstspuren zeigen. Currysauce dazugiessen und 8-10 Minuten leicht köcheln lassen.







