

## Kresserisotto mit Kalbsbries und Lakritze

---

### **Kalbsbries**

0,2 l Kalbsfond  
500g Kalbsbries  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Thymian  
Limettensaft  
Petersilie

### Zubereitung:

Bries in 20 – 30 g große Stücke schneiden und die weiße Haut entfernen. Briesstücke mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und danach im Mehl wenden. Briesstücke im Butter mit Thymianzweige braten, mit Limettensaft beträufeln sowie mit Petersilie bestreuen.

### **Risotto**

200g Risottoreis  
20g Schalotten  
1EL Butter  
3 EL Olivenöl  
100 ml Weißwein  
400ml Geflügelfond  
30g Parmesan  
20g kalte Butterwürfel  
Salz, Pfeffer  
100g Brunnenkresse blanchiert

### Zubereitung:

Reis und Schalotten in Butter und Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Den Reis unter ständigem rühren 18 Minuten köcheln lassen. Der Reis sollte Bissfest sein. Zum Schluss Parmesan und Butterwürfel begeben und mit Salz, Pfeffer und Brunnenkresse abschmecken.

### **Anrichten:**

Das Risotto mittig auf dem Teller platzieren und das Kalbsbries draufsetzen, mit Kalbsfond beträufeln und mit Lakritzepulver bestreuen.