

Milchlamm-Bries mit grünem Spargel und Morcheln auf Pinienkerncreme

Vorbereitetes und gewässertes Lammbries in einem gewürzten Wurzelfond anblanchieren und am Herdrand 10 min. ziehen lassen, abkühlen und vorsichtig die feine Haut entfernen.

Zwischenzeitlich geröstete Pinienkerne und Kartoffeln zu gleichen Teilen mit Brühe weichkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Sahne aufmontieren, daß sich die Konsistenz eines sehr weichen Pürees ergibt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Sauteuse gutes Olivenoel erhitzen, Bries, Spargelspitzen und Morcheln darin Farbe nehmen lassen, fein geschnittenen Bärlauch, wahlweise auch Estragon, ganz zum Schluß kurz mit durchschwenken, würzen mit Salzblume und frischgemahlenem Pfeffer. Die Pinienkerncreme auf Teller geben, das Bries-Sauté darauf dressieren und mit Rotwein-Lammjus dekorativ umgießen.

Eine sehr schöne und dekorative Vorspeise im Frühsommer.
Eventuell mit einem Polenta-Pistazien-Muffin servieren.