Gebackenes Kalbsbries mit Kartoffel-Oliven-Stampf

Hier habe ich im Rahmen meiner Woche der Innereien ein ebenfalls etwas ausgefallenes, aber sehr leckeres Rezept für Sie.

Kalbsbries ist eine sehr edle Innereie und auch recht kostspielig.

Aber sie ist auch extrem schmackhaft.

Es wird ihr nachgesagt, dass sie die schmackhafteste Innereie sei. Dem kann ich nur zustimmen. Das gegarte und gebackene Kalbsbries ist innen weich, rosé und sehr zart. Es schmeckt mir sogar noch besser als Stierhoden.

Ich serviere zum gebackenen Kalbsbries als Beilage einen Stampf aus Kartoffeln und Oliven. Dieser ist ebenfalls sehr lecker und hat einen leichten Geschmack nach den kleingeschnittenen und zerstampften Oliven.

Jetzt hatte ich für dieses Gericht extra noch Limetten gekauft und wollte es mit Limetten-Scheiben servieren, da ein wenig auf das Kalbsbries geträufelter Limettensaft das Gericht noch schmackhafter macht.

Leider habe ich diese jedoch beim Anrichten, Fotografieren und Servieren des Gerichts völlig vergessen. Sie können diese ja dennoch zum Gericht reichen.

[amd-zlrecipe-recipe:1064]