



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

**Limousin K A L B departement correze    Herzbries**  
**Minze : Yoghurt**  
**Pecan Nuß Erde**

**Kalbsbries:**

Küchenfertiges, geputztes, von allen Sehnen & Häutchen befreites Bries

2 l Wasser

2 Karotten geschält & klein geschnitten

4 Schalotten geschält & klein geschnitten

4 Lorbeerblätter

20 weiße Pfefferkörner

100g Staudensellerie

→aufkochen, Bries zugeben für ca. 20 Minuten pochieren & garziehen

→im Eiswasser abschrecken

→kurz vorm anrichten in Butter mit angeschlagener Knoblauchzehe & Rosmarinweig anrösten

**Minz Yoghurt:**

300g griech. Yoghurt

1Bd Minze (gezapfte Blätter)

Salz, Zucker, weißer Pfeffer

→alle Zutaten im Rotor bei höchster Stufe mixen

→durch ein feines Sieb passieren

**Pecanuß Kakao Erde:**

100g Pecanüsse

60g Zucker

2El Wasser

10g Malto

Melange Noir, Piment d'èspelette Salz, Crue de Cacao

Walnussöl

→Nüsse, Zucker und Wasser zum Karamell kochen, erkalten lassen

→mit Malto fein mixen

→mit den Gewürzen abschmecken und mit etwas Walnussöl zu einer erdigen Konsistenz verkneten

