

# Kalbsbries mit Spargel und Nektarinen-Chutney

---

## Zutaten

- 4 Kalbsbrieze
- 2 Nektarinen oder Pfirsiche
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Kümmel
- 12 Stangen weißer Spargel
- 12 Stangen grüner Spargel
- 1 Zitrone
- 50g Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 100ml weißer Balsamico-Essig

## Zubereitung

- Kalbsbrieze in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und etwa 15 Minuten kochen, danach sofort zum Abkühlen in Eiswasser legen
- Mit scharfem Messer Fett und Häute abtrennen
- Nektarinen in kleine Stücke schneiden, Schalotten fein hacken und beides in Öl etwa 10 Minuten leise köcheln lassen
- Nach etwa 5 Minuten den Knoblauch dazu pressen, mit Kümmel würzen und mit weißem Balsamico-Essig ablöschen
- Weißen Spargel schälen und gemeinsam mit grünem Spargel in einem Topf mit Wasser, einer geschälten Zitrone, Butter, Lorbeerblättern und einer Prise Salz zum Kochen bringen
- Den Topf direkt vom Herd nehmen und Spargel im heißen Wasser ziehen lassen
- Kalbsbrieze und Spargelstangen jeweils mit Grillöl bestreichen und mit Barbecue-Gewürz, Kräuter der Provence und Pfeffer würzen
- Brieze bei mäßiger Hitze etwa 15 Minuten grillen
- Spargel die letzten 4 Minuten dazulegen
- Kalbsbries in Scheiben mit Spargel und Nektarinen-Chutney servieren