

Kalb-Pflanzerl auf Karotten-Püree mit Salbei-Kräuter-Soße

Für 2 Personen

200 g Kalbshack	6 Karotten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 Eier	50 g Butter
2 Scheiben Toastbrot	100 g Semmelbrösel	10 Pistazien, ungesalzen
1 Bund Salbei	1 Bund Basilikum	1 Bund Petersilie glatt
1 EL Majoran, gerebelt	1 Muskatnuss	50 ml Kalbsfond
50 ml Weißwein	200 ml Sonnenblumenöl	200 ml Milch
100 ml Schlagsahne	50 g Qimiq	Butter
Zucker	Pfeffer	Salz

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, die Zwiebel klein schneiden. Die Pistazien fein hacken. Das Kalbshack mit der Zwiebel, den Eiern und dem Toastbrot vermengen. Die Pistazien und je eine Prise Majoran und Pfeffer dazugeben. Dann den Knoblauch hinein reiben. Aus der Masse Kugeln formen und in Semmelbrösel wenden. In zwei Pfannen etwas Butter erhitzen und in einer Pfanne die Fleischpflanzerl-Kugeln darin langsam braten. Die Muskatnuss reiben. Die Karotten schälen, waschen, klein schneiden und in der zweiten Pfanne garen lassen. Die Schlagsahne, die Milch und etwas Muskat dazugeben und in einer Moulinette zerkleinern. Anschließend salzen und pfeffern und mit etwas Butter montieren. Salbeiblätter abzupfen und blanchieren. Das Basilikum hacken. In einem Topf den Weißwein erhitzen und reduzieren lassen. Das Basilikum hinzugeben und mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Sauce in eine Moulinette geben und anschließend durch ein Sieb fein sieben. Mit Qimiq verfeinern. Abschließend mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kalbspflanzerl auf einem Teller zusammen mit dem Karottenpüree anrichten, die Salbei-Kräutersauce darüber geben und servieren.

Georg Ulrich am 04. Mai 2011