

Kalb-Rücken-Steak mit Auberginen, Gorgonzola-Cannellini

Für 2 Personen

2 Kalbsrückensteaks, a 180 g	1 Aubergine	10 Kartoffeln,Drillinge
400 g Cannellini-Bohnen	4 Zehen Knoblauch	60 g Gorgonzola
120 ml Sahne	40 g Butter	1 Zweig Salbei
3 Zweige Rosmarin, frisch	140 ml Olivenöl	Rosmarin-Orangen-Salz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln würfeln und in 100 Millilitern Olivenöl in einer Pfanne goldbraun frittieren. Zwei Zweige Rosmarin vierteln, zwei Zehen Knoblauch abziehen und beides nach drei Minuten zu den Kartoffeln geben. Das Ganze auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kalbsteaks waschen, trocken tupfen und mit dem Rosmarin-Orangen-Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 20 Milliliter Olivenöl erhitzen und darin die Steaks zwei Minuten anbraten. Den restlichen Rosmarin abzupfen, die übrigen Knoblauchzehen abziehen und andrücken und zum Fleisch dazugeben. Das Ganze für sechs Minuten im Ofen weiter garen lassen. Danach das Fleisch in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen. Die Sahne, die Butter und den Gorgonzola in eine Kasserolle geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Bohnen abgießen, die Salbeiblätter abzupfen und beides zur Soße geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Aubergine in Scheiben schneiden, beidseitig salzen und kurz ziehen lassen. Anschließend mit dem restlichen Olivenöl einreiben und in einer Grillpfanne bei starker Hitze anbraten. Die Kalbsrückensteak mit den Auberginen, den Rosmarinkartoffeln und den Gorgonzola-Cannellini anrichten.

Henning Engelage am 21. Oktober 2009