

# Kalb-Steak mit Morchel-Soße und Spargel-Risotto

## Für 2 Personen

2 Kalbsteak, a 200g	160 g Risottoreis	200 g grüner Spargel
20 g Morcheln, getrocknet	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	0,25 Bund Petersilie, glatt	100 g Butterschmalz
70 g Butter	180 ml Crème-fraîche	250 ml Weißwein, trocken
5 ml Wermut	75 ml Kalbsfond	60 ml Hühnerfond
100 ml Erdnussöl	2 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen und die Teller darin vorwärmen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Morcheln halbieren, reinigen und mit Küchenkrepp trocknen. Das Einweichwasser durch einen Kaffeefilter gießen und für die Soße reservieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eine Schalotte klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Die Morcheln dazugeben, mit 50 Milliliter Weißwein und dem Wermut reduzieren lassen. Die Crème-fraîche dazugeben und bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mit dem Einweichwasser der Morcheln nach Bedarf abschmecken. Den Hühnerfond in einem Topf erwärmen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die zweite Schalotte und den Knoblauch klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen, den Wein ganz reduzieren lassen und dann den restlichen Weißwein dazugeben, auch einkochen lassen. Jetzt den heißen Hühnerfond dazugeben und den Reis fertig garen. Dann die Spargelspitzen dazugeben. Mit Parmesan, Butter, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Butterschmalz und das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian hinzugeben. Die Kalbssteaks auf beiden Seiten kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmhalten. Das Fett aus der Pfanne in eine Schüssel geben, mit dem Kalbsfond glacieren und weiche Butter dazugeben. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Das Fleisch aus dem Backofen holen und zusammen mit dem Risotto auf Tellern anrichten. Mit der Morchelsoße übergießen und mit Petersilie garnieren.

Helga Roggli am 25. Mai 2010