

Vitello patata

Für zwei Personen

300 g Kalbsrücken (ohne Knochen)	350 g festk. Kartoffeln	80 g Staudensellerie
100g Lauch	1 Zitrone	100 g Butter
100 g Zucker	50 ml trockener Weißwein	50 ml Schlagsahne
2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Lorbeerblätter
40 g Kapern	1 Muskatnuss	6 EL Olivenöl
2 EL Schnittlauchöl	Meersalz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kalbsrücken auf allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen das Fleisch bei 150 Grad für etwa 30 bis 35 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen, waschen und abtropfen lassen. Das Selleriegrün in kaltes Wasser legen und den Lauch, den Sellerie und die Kartoffeln klein schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und das Gemüse darin farblos andünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskat würzen und die beiden Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen, 400 Milliliter Wasser und der Sahne auffüllen und aufkochen. Zugedeckt das Gemüse etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen. Dann etwas abkühlen lassen. Die Kapern in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Das Olivenöl mit Schnittlauchöl, dem Saft einer Zitrone und einer Prise Zucker verrühren. Die Kapern hinzugeben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Lorbeerblätter aus dem Gemüse nehmen. Das Kartoffelgemüse mit Flüssigkeit in einem Küchenmixer sehr fein und cremig pürieren, dabei die Crème-fraîche zugeben. Die Kartoffelcrème mit Salz und Muskat würzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt etwa zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Pfeffer und Meersalz würzen. Die Kartoffelcrème auf das Fleisch streichen, mit der Kapernvinaigrette und den Sellerieblättern garnieren und servieren.

Brigitte Knörer am 05. Februar 2014