

Kalb-Rücken mit Portwein-Soße, Püree, Blumenkohl-Crumble

Für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:	500 g Kalbsrücken	1 EL Rohmilchbutter
1 EL neutrales Öl	Salz	
Für die Portwein-Sauce:	2 Schalotten	100 ml roter Portwein
300 ml Rinderfond	2 EL Speisestärke	Öl
1 EL brauner Zucker	Salz	Pfeffer
Für die braune Butter:	150 g Rohmilchbutter	
Für das Blumenkohlpüree:	200 g Blumenkohl	200 ml Sahne
2 EL Rohmilchbutter	Salz	
Für den Blumenkohl-Crumble:	$\frac{1}{4}$ Blumenkohl	2 EL Panko
2 EL Mandelblättchen	Rohmilchbutter	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	$\frac{1}{2}$ Romanesco	2 EL Kapern
Eiswasser	2 EL Rohmilchbutter	Salz

Für den Kalbsrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch waschen, trockentupfen, salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch auf ein Rostgitter legen und bei einer Niedergartemperatur von 180 Grad außen und von 62 Grad innen fertig garen. Danach in einer Pfanne in etwas brauner Butter scharf anbraten.

Für die Portwein-Sauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in der Pfanne, in der das Kalb angebraten wurde, in Öl dunkel anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Rinderfond auffüllen.

Sauce solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt.

Abpassieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die braune Butter:

Butter in einem Topf erhitzen bis diese braun wird. Dann durch ein Mulltuch abseihen.

Für das Blumenkohlpüree:

Blumenkohl zerkleinern und mit Sahne in einen Topf geben und bei mittlerer-starker Hitze aufkochen, dann die Hitze auf schwache Stufe stellen und den Blumenkohl köcheln lassen bis er weich ist. Abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Blumenkohl im Mixer pürieren, dabei esslöffelweise Kochflüssigkeit zugeben bis ein glattes Püree entstanden ist. Braune Butter unterrühren und mit Salz abschmecken.

Für den Blumenkohl-Crumble:

Blumenkohl im Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Mit Mandeln und Panko mischen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Blumenkohl-Panko Mischung hinzugeben und krossbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Romanesco in kleine Röschen zerteilen und in Salzwasser blanchieren.

Dann in Eiswasser abkühlen. In brauner Butter erwärmen und salzen.

Die Sauce auf dem Teller auf der rechten Seite mittig rund aufgießen.

Das Fleisch in Tranchen aufschneiden und an die Sauce legen. Püree daneben in einem Halbkreis aufspritzen und dazwischen den Crumble setzen. In jeden Blumenkohl Tupfer eine Romanesco Spitze setzen. Kapern halbieren und je eine halbe Kaper auf den Crumble legen und servieren.

Miriam Fischer am 30. November 2020