

Kalb-Rücken, Gewürz-Butter, Spargel-Rhabarber-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:

1 Kalbsrücken à 400 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Gewürzbutter:

1 Ingwerknolle, 1 Scheibe 1 Zehe Knoblauch 2 EL Butter

1 Schote Vanille Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

250 g weißer Spargel 2 Stangen Rhabarber 1 Zehe Knoblauch

1 Zitrone, davon der Saft 1 EL Rhabarberkonfitüre 2 EL Butter

1 Zweig Thymian Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zitrone, davon der Saft 100 g Schmand 100 g Vollmilchjoghurt (3,5%)

2 Zweige Basilikum $\frac{1}{4}$ TL Zucker Salz, Pfeffer

Für den Kalbsrücken:

Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Kalbsrücken im vorgeheizten Ofen weiter garen lassen. Ofen 5 Minuten vor Erreichen des Garpunktes des Fleisches noch einmal auf 160 Grad erhöhen. Fleisch aus dem Ofen nehmen.

Für die Gewürzbutter:

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Ingwer schälen und klein schneiden. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und den Knoblauch, eine Scheibe Ingwer und 2 Messerspitzen Vanillemark hinzugeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Dabei die Pfanne vom Herd nehmen. Gewürzbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Den Spargel waschen, schälen und von den Enden befreien. In einem Topf mit Salzwasser den Spargel ca. 10 Minuten kochen, bis er bissfest ist. Die Rhabarberstangen putzen, trocken tupfen und in zentimetergroße Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und klein hacken. Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Rhabarber, Thymian und Knoblauch hinzugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Anschließend Zitronensaft und Konfitüre dazugeben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Den Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen und ca. 2/3 davon sehr fein hacken. Restliche Basilikum-Blätter für die Garnierung beiseitelegen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Basilikum-Blätter mit Schmand und Joghurt verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Vor dem Anrichten den Kalbsrücken in der Gewürzbutter wenden. Anschließend den Kalbsrücken mit den Spargel-Rhabarber-Gemüse und der Basilikum-Sauce auf einem Teller anrichten und mit den restlichen Basilikum-Blättern garnieren und servieren.

Harald Neu am 09. Mai 2017