

Erbsen-Püree und Möhren-Gemüse mit Kalb-Steaks

Für 2 Personen

2 kg Erbsen in der Schote	2 EL Butter	ca. 4 EL Gemüsebrühe
40 ml Sahne	2 Zweige Estragon	Salz
2 Bund kleine Möhren	Zucker	150 g Kalbsrücken
Öl	ca. 1 EL kalte Butter	

Die Erbsen ausspülen und in einem Topf mit jeweils 1 EL Butter und Gemüsebrühe gar dünsten, 1/5 der Erbsen herausnehmen, den Rest mit Sahne aufgießen, erneut 5 Minuten kochen und pürieren. Den Estragon waschen, gut abtropfen lassen, zupfen und klein hacken. Das Püree mit Salz und Estragon abschmecken. Die Möhren schälen, dabei vom Grün ca. 5 cm stehen lassen, in einem Topf mit jeweils 1 EL Butter und ca. 3 EL Gemüsebrühe bei kleiner Hitze weich dünsten und mit Salz und Zucker abschmecken. Den Kalbsrücken in 2 Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne mit Öl je nach Dicke ca. 2 Minuten von jeder Seite braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Gemüsefond vom Möhrengemüse ablöschen und mit kalter Butter abbinden. Fleisch mit Püree und Gemüse anrichten und die Soße dazugeben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. Mai 2008