

## Millefoglie vom Kalb-Rücken mit Steinpilzen, Bohnen

### Für 2 Personen

300 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer	1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe	Olivenöl	1 Liter Kalbsfond
8 breite grüne Bohnen	300 g frische Steinpilze	1EL Knoblauchöl
einige Petersilienstängel		

Den Kalbsrücken salzen und pfeffern. Zusammen mit dem Rosmarin und der Knoblauchzehe in Olivenöl auf allen Seiten circa fünf bis sieben Minuten anbraten. Dann im Ofen bei 80 Grad ungefähr 15-20 Minuten ruhen lassen. Den Kalbsfond auf die Hälfte einreduzieren. Die Bohnen putzen und in Salzwasser weich kochen, anschließend in Olivenöl schwenken. Die Steinpilze in Scheiben schneiden und in Olivenöl ansautieren. Die Petersilie fein hacken und die Steinpilze mit Knoblauchöl, Salz, Pfeffer und der gehackten Petersilie abschmecken. Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden. Drei Bohnen auf dem Teller verteilen. Anschließend mit den Kalbfleischscheiben und den Steinpilzen belegen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen, zum Schluss die Millefoglie mit dem reduzierten Kalbsfond beträufeln.

Josefa Pircher Mittwoch, 15. Oktober 2008