

Kalb-Rücken mit SalbeiParpadelle

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|----------------------|-------------------------------|
| 1/2 Bund Salbei | 200 g Hartweizenmehl | 4 Eigelb |
| 1 TL Olivenöl | Salz, Pfeffer | 400 g ausgelöster Kalbsrücken |
| 2 EL Pflanzenöl | 2 Strauchtomaten | 1 Limette |
| 2 EL Butter | 1 Zweig Thymian | 80 ml Kalbsfond |
| 10 Blätter Basilikum | | |

Den Salbei abspülen, trocken schütteln und einen Teil davon klein hacken Für den Nudelteig den Hartweizengriß mit dem Eigelb, dem Olivenöl, einer Prise Salz und dem gehackten Salbei in einer Küchenmaschine solange kneten bis sich eine homogene Masse ergibt. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und daraus Parpadelle (mind. 1 cm breit herstellen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2). Die Kalbsrücken parieren und in 2 Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Steaks darin anbraten, dann für ca. 7-8 min bei 160 Grad im Ofen gar ziehen lassen. Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und dann sofort in Eiswasser geben, die Haut abziehen und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden. Limette dick schälen und Filets herausschneiden. Ein Esslöffel Butter erhitzen und die Tomaten- und Limonenfilets darin leicht anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf mit Wasser und Salz die Nudeln bissfest kochen und anschließend mit etwas Butter und den restlichen Salbei in einer Sauteuse abschmecken. Die Steaks kurz mit etwas Butter, Thymian und Kalbsfond in einer Pfanne aromatisieren. Die Nudeln auf einem vorgewärmten Teller mittig anrichten. Den Kalbsrücken anlegen und mit den Tomaten-Limonenfilets garnieren sowie mit dem Kalbsfond nappieren. Basilikum hacken und über die Nudeln geben.

Karlheinz Hauser Montag, 13. Juli 2009