

Kalb-Steak mit Salbei und Birnen

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Birnen, fest
1 Bund Salbei	3 EL Butterschmalz	2 TL Zucker
10 Schalotten	Pfeffer	1 EL Balsamico-Essig
1 EL Sojasoße	1 kleine Zwiebel	800 g Kalbsrücken
1 EL Butter		

Den Backofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Drei Birnen waschen einschneiden und ein Salbeiblatt hineindrücken, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, mit Salz und 1 EL Zucker bestreuen und im Backofen weich backen. Die Schalotten schälen, in Butterschmalz anbraten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen mit Balsamico-Essig und Sojasoße ablöschen und weich dünsten. Den Kalbsrücken in 4 Steaks schneiden, salzen und in Butterschmalz anbraten, dem Bratfett einige Salbeiblätter zugeben. Das Fleisch von beiden Seiten 2 Minuten braten und dann bei 150 Grad im Backofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Die übrige Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Eine Zwiebel klein schneiden und in etwas Butterschmalz anbraten, Salbei fein hacken und mit der klein geschnittenen Birne zugeben, mit anbraten. Die ausgedämpften Kartoffeln durch die Presse drücken und dazugeben, alles durchmischen, 1 EL Butter unterziehen und mit Salz abschmecken. Das Kartoffel-Birnen-Püree mit dem Kalbsteak anrichten, die Birnenviertel und Balsamico-Schalotten dazugeben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 31. August 2010