

Karamellisierter Sommerlauch mit Kalb-Steak

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	6 Stangen junger Lauch
3 EL Butter	10 schwarze Oliven	350 g Kalbsrücken
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	300 ml Kalbsbrühe
100 ml Milch	Muskat	1 TL Honig

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Lauch putzen, waschen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Vom weißen Teil vorsichtig einige äußere Ringe abziehen, so das Röhrchen entstehen. Die Lauchröhrchen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen. Die weißen Lauchreste fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter braten, mit einer Prise Salz würzen. Oliven fein hacken. Kalbfleisch in vier Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Dann in eine hitzefeste Form geben und im Backofen bei 120 Grad ca. 10 Minuten garen, anschließend kurz ruhen lassen. In der Pfanne den Bratensatz mit Kalbsbrühe ablöschen und um die Hälfte einkochen. Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Milch untermischen und das Püree mit Salz und Muskat abschmecken. Den gebratenen Lauch und gehackte Oliven drunter mischen. Grüne Lauchstücke in einer Pfanne mit 1 EL Butter braten, mit Salz würzen. 1 TL Honig zugeben und diesen goldgelb karamellisieren. Die Sauce abschmecken und mit 1 EL Butter binden. Einen Teil vom Püree in den Spritzbeutel geben und vorsichtig in die Lauchröhren spritzen. Auf einem Teller das Fleisch mit der Sauce anrichten. Karamellisierten Lauch, Püree in den Röllchen und restliches Püree anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah 29. August 2012