

Kalb-Rücken mit Schwarzwurzeln und Senfsaat-Gremolata

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 600 g Kalbsrücken | Meersalz | 80 ml Rapsöl |
| 1 unbehandelte Zitrone | 500 g Schwarzwurzeln | weißer Pfeffer |
| 1 Schalotte | 1 EL Butter | 300 ml Gemüsebrühe |
| 100 g Sahne | 50 ml Rieslingsekt | 1 EL Senfsaat |
| 1 Knoblauchzehe | 4 Stiele Petersilie | 2 Stiele frischer Koriander |
| 1 Stiel frische Minze | 1 EL geröstetes Pistazienöl | 2 EL geröstete, gehackte Pistazien |
| Piment d'Espelette | | |

Backofen auf 120 Grad (Umluft) vorheizen. Kalbsrücken abspülen, trockentupfen und von allen Seiten salzen. Mit etwas Küchengarn in Form binden. 1 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kalbsrücken darin von allen Seiten anbraten. Kalbsrücken mit der Pfanne in den Backofen stellen und ca. 25 Minuten garen (Die Kerntemperatur sollte ca. 64 Grad betragen). In der Zwischenzeit die Zitrone abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben, abdecken und beiseite stellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen und in kaltes Zitronenwasser legen. 400 g Schwarzwurzeln zunächst in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke anschließend vierteln. Schwarzwurzelviertel in 1 EL Rapsöl bei milder Hitze goldgelb braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Übrige Schwarzwurzeln fein schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten und Schwarzwurzeln darin andünsten. Gemüsebrühe zugeben und fast vollständig einkochen lassen. Schwarzwurzeln pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Püree zurück in den Topf geben. Sahne und Riesling unterrühren und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Gremolata Senfsaat in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und im Mixer oder mit einem Pürierstab fein zermahlen. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie, Koriander und Minze abspülen und trocken-schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Vorbereitete Zutaten mit dem übrigen Rapsöl, Pistazienöl, Pistazienkernen und Zitronenschale mischen. Mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen. Kalbsrücken aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken, ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 4 Scheiben schneiden. Schwarzwurzelviertel als Rechteck auf vorgewärmten Tellern anrichten, Kalbsrückenscheiben darauf anrichten und mit der Gremolata bestreuen. Schwarzwurzelsauce mit einem Pürierstab aufschäumen und zum Kalbsrücken servieren.

Michael Kempf 11. Januar 2013