

# Kalter gebratener Kalb-Rücken mit Liebstöckel-Marinade

## Für 4 Personen

1 kg große festk. Kartoffeln	4 Blatt Gelatine	500 ml Gemüsebrühe
1 Bund Liebstöckel	Salz, Pfeffer	600 g Kalbsrücken
7 EL Rapsöl	1 Ei (Zimmertemperatur!)	1 TL Senf
1 EL Zitronensaft	150 ml Sonnenblumenöl	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	2 große Möhren	3 Schalotten
6 EL Apfelessig	Zucker	1 l Pflanzenöl

Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 4-8 cm lange und 1 cm dicke Stäbchen schneiden, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die übrig gebliebenen Abschnitte der Kartoffeln in Gemüsebrühe garen. Liebstöckel abspülen, trockentupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Liebstöckel fein hacken. Die Hälfte der Liebstöckelblättchen zu den Kartoffeln geben und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelmischung erneut aufkochen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kartoffelmischung in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form (ca. 1 Liter Inhalt) geben und im Kühlschrank erkalten lassen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Kalbsrücken abspülen, trockentupfen und parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten schmoren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Mayonnaise Ei in eine Schüssel geben und mit Senf, Weißweinessig und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Mit dem Schneebesen zuerst langsam, dann in dünnem Strahl Sonnenblumenöl unterschlagen, bis die Mayonnaise fest und glänzend ist. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken und unterrühren. Mayonnaise abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen. Möhren waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Möhren zufügen und ca. 8 Minuten weich dünsten. Übrige Liebstöckelblättchen mit Apfelessig und 4 EL Rapsöl verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelstäbchen mehrmals waschen (um die Stärke zu entfernen). Kartoffelstäbchen trockentupfen. Anschließend in reichlich Pflanzenöl zweimal frittieren. Beim ersten Mal bei einer Temperatur von ca. 140 bis 180 Grad, bis sie blassgelb sind. Abkühlen lassen. Beim zweiten Mal bei etwa 190 bis 200 Grad, goldgelb und knusprig braten. Die Pommes sind optimal, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. (Frittiert man sie in einem Durchgang, werden sie innen nicht gar oder außen zu dunkel. Werden zu viele Pommes gleichzeitig ins Fett gegeben, kühlt es stark ab und die Kartoffeln saugen zu viel Fett auf) Vor dem Servieren die Pommes frites abtropfen lassen und salzen. Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden (am besten mit der Aufschnitt/ Brotmaschine) und die Liebstöckelmarinade darüber träufeln. Das Kartoffelgelee aus der Form nehmen und in Stäbchenform schneiden. Kalbsrücken, Möhren und Pommes frites anrichten. Kräutermayonnaise dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 24. Juli 2013