Kalb-Rücken mit Zitronen-Thymian-Soße und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen		
Für die Sauce:		
250 ml Kalbsfond	2 EL Butter	5 Stiele Zitronen-Thymian
Für das Kartoffelpüree:		
500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	80 ml Milch
100 g Butter	4 EL Tapenade	
Für das Gemüse:		
1 Kohlrabi	4 Mini-Zucchini	4 Mini-Rübchen
4 Stangen grüner Spargel	4 Stangen Lauchzwiebeln	4 Kirschtomaten
80 g frische Erbsen	Salz	75 ml Gemüsefond
2 EL Butter		
Für die Pfifferlinge:		
150 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 EL Butter
2 Stiele Blattpetersilie	Salz	
Für den Kalbsrücken:		
800 g Kalbsrücken ohne Knochen	Salz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter	2 Stiele Zitronen-Thymian	

Den Kalbsfond in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einköcheln lassen. Kalte Butter in den Fond rühren. Danach Thymianzweige zugeben und darin ziehen lassen. Vor dem servieren entfernen.
Für das Püree:
Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen lassen. Kartoffeln pellen. Kartoffeln durch ein Sieb passieren. Milch erhitzen. Mit der weichen Butter nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren. Zuletzt die Tapenade unter das Püree rühren. Kohlrabi, Zucchini, Rübchen, Spargel, Lauchzwiebeln und Tomaten waschen, putzen und klein schneiden. Erbsen abspülen. Jede Sorte einzeln, bis auf die Tomaten in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Gemüsefond und Butter erhitzen, und etwas einkochen lassen. Das Gemüse vor dem Servieren damit glacieren bzw. kurz darin schwenken und erneut abschmecken.
Für die Pfifferlinge:
Die Pilze putzen, die Schlotte schälen und fein würfeln. Butter erhitzen. Pilze darin anbraten und würzen. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, fein schneiden und unter die Pilze mischen.
Für den Kalbsrücken:
Den Kalbsrücken von Sehnen befreien und in 4 Stück schneiden. Kalbscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen. Kalbsrücken darin von beiden Seiten scharf anbraten. Temperatur herunterschalten. Butter und Thymian zugeben und langsam fertig garen. Das Fleisch sollte noch zartrosa sein. Kalbsrücken mit Gemüse, Pfifferlingen, Kartoffelpüree und Sauce anrichten.

Paul Stradner am 05. August 2013