

# Kalb-Rücken mit Maronen, Ahorn-Sirup und Mais-Püree

## Für 4 Personen

600 g Maronen	800 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
6 Maiskolben	200 ml Milch	300 Geflügelbrühe
2 EL Butter	1 kleines Bund Majoran	2 EL Ahornsirup

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Maronen kreuzweise einritzen. Maronen mit der eingeritzten Seite auf ein Blech legen und im Backofen ca. 20 Minuten rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Maronen schälen. Für den Kalbsrücken den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze herschalten. Das Kalbsrückenfilet von Haut und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer ofenfesten Pfanne Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin unter Wenden ca. 12 Minuten braten. Danach den Kalbsrücken im Backofen etwa 1 Stunde garen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Von den Maiskolben die Körner vom Kolben schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Maiskörner zugeben und kurz mit anbraten. Milch und Geflügelbrühe zugeben. Die Körner darin ca. 15 Minuten weich kochen. 6 EL Maiskörner herausnehmen und beiseite stellen. Übrige Maiskörner pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und 4 EL Körner zugeben, erneut erhitzen. Die Maronen halbieren oder vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Maronen darin ca. 3-4 Minuten braten und würzen. Den Kalbsrücken aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Den Bratenansatz durch ein Sieb passieren. und aufkochen. Majoranblättchen vom Stiel zupfen. Ahornsirup und Majoranblättchen zum Bratenfond geben. Übrige Maiskörner hineingeben. Kurz köcheln lassen und abschmecken. Braten in Scheiben schneiden. Mit Sauce, Maispüree und Maronen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 27. November 2013