

Kalb-Rücken mit Schalotten- Kruste und Kohlrabi-Nudeln

Für 4 Personen

Für den Kalbsrücken:

10 Schalotten	50 ml Portwein	2 Eigelbe
150 g Butter	100 g Semmelbrösel	750 g Kalbsrücken
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl	300 ml Kalbsfond

1 Zweig Thymian

Für die Kohlrabinudeln:

2 Kohlrabi	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	100 ml Sahne	

Für den Kalbsrücken:

Die Schalotten schälen, in Würfel schneiden und mit dem Portwein in einen Topf geben. Die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Dann abkühlen. Die kalten Schalotten mit Eigelben, Butter und Semmelbrösel vermengen, mit Klarsichtfolie zu einer Rolle drehen und kalt stellen. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Kalbsrücken in vier ca. 180 g schwere Steaks portionieren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl und Thymian anbraten. Dann das Fleisch im Ofen bei 160 Grad ca. 6 Minuten garen.

Für die Kohlrabinudeln:

Den Kohlrabi schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange Gemüsenudeln schneiden. Die Gemüsenudeln in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sahne zugeben und einkochen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Den Grill einschalten. Die kalte Kruste in feine Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Kalbsrücken mit Kruste unter den Grill schieben und ca. 2-3 Minuten Farbe geben lassen. Kalbsfond mit Thymian in der Pfanne aufkochen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsrücken mit Kohlrabinudeln und Sauce servieren.

Karlheinz Hauser am 14. April 2014