

Kalb-Rücken auf Steinpilzen à la Creme

Für 4 Personen

800 g Kalbsrücken	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	400 g Steinpilze
2 Schalotten	50 g Butter	150 ml Sahne
2 Zweige Blattpetersilie	1 Spritzer Zitronensaft	30 ml saure Sahne
250 ml Kalbsjus		

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kalbsrücken sauber parieren und in 4 Stücke schneiden. In einer backofengeeigneten Pfanne das Öl erhitzen, den Kalbsrücken einlegen und für ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und bei ca. 120 Grad in den Ofen stellen, den Kalbsrücken für 6-8 Minuten gar ziehen lassen. Steinpilze putzen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter erhitzen, Schalotten farblos anschwitzen. Steinpilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz andünsten. Dann Sahne angießen und diese etwas einkochen lassen, reduzieren. Die Steinpilze sollen kernig bleiben, die Sahne reduziert sich zu einer sämigen Soße. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitronensaft, Petersilie und saure Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken, kurz aufkochen. Kalbsjus in einem Topf erwärmen. Auf jeden Teller in der Mitte die Steinpilze à la Crème anrichten. Den Kalbsrücken anlegen. Noch etwas Kalbsjus um den Kalbsrücken ziehen. Dazu passen dünne Bandnudeln oder Polenta.

Karlheinz Hauser am 25. August 2014