

Kalb-Rücken mit gebuttertem Wurzel-Gemüse-Tee

Für 4 Personen

Wurzelgemüsetee:

150 g Lauch	150 g Sellerie	150 g Karotte
1 Lorbeerblatt	1 Sternanis	ca. 500 ml Gemüsefond
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	50 g kalte Butter
Salz, Pfeffer		

Pommes parisiennes:

500 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	Pfeffer	Kalbsrücken
600 g Kalbsrücken, parierte	Salz, Pfeffer	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	1 EL Butter

Für den Wurzelgemüsetee am besten am Vortag Lauch putzen, waschen und die Blätter in Rauten schneiden. Sellerie und Karotte schälen, zunächst in dünne Scheiben, dann in Rauten schneiden. Die Gemüserauten in ein Einkochglas (ca. 750 ml Inhalt) geben, das Lorbeerblatt und Sternanis zugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen. Das Einkochglas mit Gummi, Deckel und Klammern verschließen und im Dampfgarer oder dem Einkochapparat 1 Stunde einkochen. Dann verschlossen auskühlen lassen, anschließend in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffeln schälen, mit einem Kugelausstecher (Parisieneausstecher) aus der Kartoffel kleine Kugeln ausstechen, diese in einem Topf mit Salzwasser ca. 8 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die gekochten Kartoffelkugeln abschütten. Das Einkochglas mit dem Gemüse und Fond öffnen, den Fond in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Kerbel und Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kalte Butter in den eingekochten Fond rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch, Kerbel und die gegarten Gemüserauten untermischen und warm schwenken.

Fleisch in 1,5 cm starke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abrausen und trocken schütteln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsmedaillons von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten braten, dann das Bratfett abschütten, Butter und die Kräuterzweige in die Pfanne geben und die Medaillons nochmal kurz nachbraten, anschließend die Pfanne vom Herd ziehen lassen und die Steaks 3 Minuten ziehen lassen.

In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, die Kartoffelkugeln darin warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie untermischen.

Die Steaks mit den Kartoffelkugeln und dem Gemüsetee anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser am 12. Januar 2016