

Kalb-Steak mit Kräuter-Hollandaise und Reis-Plätzchen

Für 4 Personen

Für die Reisplätzchen:

| | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------------|
| 150 g Basmatireis | Salz | 1 Zwiebel |
| 1 Möhre | 1/2 Bund glatte Petersilie | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 1/2 TL Kreuzkümmel | 1/2 TL Fenchelsamen | 4 EL Butterschmalz |
| 3 Eiweiß | | |

Für die Hollandaise:

| | | |
|----------------------------|----------------------|----------------|
| 1 Bund gemischte Kräuter | 2 Schalotten | 2 Pimentkörner |
| 200 ml Weißwein (Riesling) | 200 ml Weißweinessig | 3 Eigelb |
| Salz | | |

Für das Fleisch:

| | | |
|-------------------|------|--------------------|
| 600 g Kalbsrücken | Salz | 2 EL Butterschmalz |
|-------------------|------|--------------------|

Basmatireis abspülen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten weich garen. Anschließend Basmatireis abgießen, in ein Sieb geben, kalt abspülen und trocken schütteln.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die Möhre schälen und in kleine (ca. 5 mm) Würfel schneiden.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Ebenfalls die Kräuter für die Hollandaise abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Kreuzkümmel und Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten, die Möhre und die gemörserten Gewürze zugeben und kurz mit anbraten, dann alles mit dem Reis in eine Schüssel geben.

In einer Schüssel die Eiweiße leicht schaumig schlagen und mit Petersilie und Schnittlauch unter den Reis mischen.

Den Backofen auf 65 Grad Ober- und Unterhitze.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus jeweils 2 gehäuften Esslöffel Reismasse kleine Plätzchen backen, d.h. von beiden Seiten hellbraun braten. Diese im Backofen auf einer feuerfesten Platte warm halten, bis alle Plätzchen gebacken sind.

Für die Hollandaise Schalotten schälen und fein schneiden.

Schalotten, Piment, Weißwein und Essig in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen.

Den Kalbsrücken in vier Steaks bzw. Medaillons schneiden, mit Salz würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Steaks von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Dann die Steaks im Backofen ruhen lassen.

Die Weißweinreduktion durch ein Sieb in einen Schlagkessel gießen. Die Eigelbe zugeben und über dem heißen Wasserbad zu einer cremigen Sauce aufschlagen. Die gemischten Kräuter untermischen und mit Salz abschmecken.

Die Steaks anrichten und mit der Sauce überziehen. Dazu die Reisplätzchen servieren.

Jacqueline Amirfallah am 21. März 2018