

Kalb-Entrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen

Für zwei Personen

Für das Kalbsentrecôte:

2 Entrecôtes (250 g)	2 Zweige Thymian,	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	30 g Pinienkerne	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Für den Spinat:

250 g junger Spinat,	4 Kirschtomaten	1 Orange
50 g Blue Stilton	1 längliche Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Muskatnuss	1 Prise Curry-Madras-Pulver	50 ml Wermut
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsentrecôte:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Entrecôte von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen auf einem Gitter „rückwärts“ garen. Nach etwa 25 Minuten eine Grillpfanne mit den Kräuterzweigen und dem angedrückten Knoblauch erhitzen und das Entrecôte darin von beiden Seiten kross grillen und vor dem Aufschneiden mit Meersalz würzen.

In einer Pfanne auf kleiner Stufe unter Schwenken die Pinienkerne rösten.

Für den Spinat:

Für den Spinat die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin hellbraun anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit braten. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und dazugeben. Mit dem Curry bestäuben und mit dem Wermut ablöschen. Die Schale von der Orange abreiben und dazugeben. Kurz einreduzieren lassen und den Spinat untermengen. Mit etwas Abrieb der Muskatnuss, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sobald der Spinat zusammengefallen ist mit dem Stilton und den Pinienkernen noch einmal durch schwenken.

Das Kalbsentrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 17. März 2017