

Kalb-Krone, Rindermark-Kräuter-Kruste, Chicorée, Polenta

Für zwei Personen

Für das Fleisch: 2 Kalbsstielkarrees à 160 g Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

50 g Knochenmark vom Rind $\frac{1}{2}$ Bund Thymian $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
120 g Semmelbrösel 1 Schalotte 120 g weiche Butter
1 TL Dijonsenf Salz

Für den Chicorée:

170 g junger Chicorée 6 Blätter Salbei $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Zucker 50 g Butter 30 ml trockener Weißwein
40 g Fleischglace Salz Pfeffer

Für die Polenta:

100 g Polenta 280 ml Hühnerfond 280 ml Milch
1 Knoblauchzehe 70 g Parmesan 30 g Butter
2 EL Olivenöl 1 Muskatnuss Salz

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbskrone am Stielknochen teilen, waschen, trockentupfen, von beiden Seiten kräftig mit Salz würzen und in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Dann die Kalbskrone für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Für die Kruste:

In einer Pfanne 1 TL der Butter aufschäumen und die klein geschnittenen Schalotten darin glasig dünsten. Dann vom Herd nehmen und leicht überkühlen lassen. Die Kräuter fein hacken und gut miteinander vermischen und zusammen mit den Semmelbrösel, dem Dijonsenf und der restlichen weichen Butter verrühren. Das fein geschnittene Knochenmark unter die Masse rühren und mit Salz abschmecken. Die Masse zwischen 2 Lagen Backpapier geben und ca. 2mm dünn ausrollen. Im Tiefkühler wenige Minuten kaltstellen.

Für den Chicorée:

Den Chicorée putzen und am Strunk vierteln. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Chicorée und Zwiebeln in kochendem Salzwasser, getrennt voneinander, kurz überbrühen. Anschließend trocken tupfen und in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter mit Salbei langsam anbraten. Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und der Fleischglace abschmecken und mit einer Flocke Butter aufmontieren.

Für die Polenta:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und eine angegedrückte Knoblauchzehe darin schwenken. Polenta dazugeben und kurz durchrühren. Nach und nach Milch und Fond angießen. Die Polenta kräftig mit einem Schneebesen rühren. Mit Salz und Muskat vorsichtig würzen. Mit kalter Butter und Parmesan cremig aufmontieren. Kräftig abschmecken und warm stellen. Den Ofen auf Grillfunktion 230 Grad einschalten. Die Kruste aus der Kühlung nehmen, mit einem Messer zurechtschneiden und auf die Kalbskrone legen. Bei Grillfunktion etwa 3 Minuten goldbraun gratinieren und zusammen mit dem karamellisierten Chicorée anrichten.

Die am Knochen gebratene Kalbskrone mit Rindermark-Kräuter-Kruste und geschmorten Chicorée auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 25. August 2017