

# Kalb-Rücken, Rotwein-Soße, Zwiebelpüree, Spargel

## Für 2 Personen

### Für das Fleisch:

|                    |                 |             |
|--------------------|-----------------|-------------|
| 300 g Kalb-Rücken  | 1 Knoblauchzehe | 1 EL Butter |
| 1 EL Butterschmalz | 1 Zweig Thymian | Salz        |

### Für die Sauce:

|                      |                   |                  |
|----------------------|-------------------|------------------|
| 1 Schalotte          | 1 EL kalte Butter | 200 ml Kalbsfond |
| 100 ml Rotwein       | 50 ml Portwein    | 1 TL Tomatenmark |
| 1 EL Aceto Balsamico | 1 TL Honig        | Öl               |

### Für das konfierte Eigelb:

|        |                     |      |
|--------|---------------------|------|
| 2 Eier | 200 ml neutrales Öl | Salz |
|--------|---------------------|------|

### Für das Zwiebelpüree:

|                    |                   |             |
|--------------------|-------------------|-------------|
| 2 große Zwiebeln   | 30 g kalte Butter | 60 ml Sahne |
| 1 EL Weißweinessig | 1 Prise Zucker    | Salz        |

### Für den Spargel:

|                       |                     |            |
|-----------------------|---------------------|------------|
| 1 Bund grüner Spargel | 1-2 EL kalte Butter | Gemüsefond |
| Olivenöl              | 1 Prise Zucker      | Salz       |

### Für die geflämmte Zwiebel:

|           |      |
|-----------|------|
| 1 Zwiebel | Salz |
|-----------|------|

### Für die Kartoffeln:

|                      |    |      |
|----------------------|----|------|
| 23 festk. Kartoffeln | Öl | Salz |
|----------------------|----|------|

## Für das Fleisch:

Einen Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 80°C Umluft vorheizen.

Fleisch salzen und in heißem Butterschmalz rundum kurz scharf anbraten. Anschließend im Ofen bei 120°C für 5-8 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54-55°C garen.

Butter, Knoblauch und Thymian in eine (Steak-)Pfanne geben und erwärmen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der warmen Kräuterbutter ruhen lassen. Zwischendurch wenden.

## Für die Sauce:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen.

Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Kalbsfond zugeben und weiter reduzieren. Am Ende mit Butter montieren und mit Aceto und Honig abschmecken.

## Für das konfierte Eigelb:

Das Öl in einem Topf auf eine Temperatur von 6265 °C bringen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Eigelbe vorsichtig in das Öl geben und dann bei 80 °C im Ofen 20 Minuten konfieren. Eigelbe vor dem Servieren salzen.

## Für das Zwiebelpüree:

Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und mit etwas Butter langsam weich schmoren, ohne Farbe. Weißweinessig dazu geben und kurz köcheln lassen. Anschließend die Sahne, Salz und eine Prise Zucker dazugeben und weichkochen. Dann fein pürieren und die rest-

liche Butter nach und nach dazugeben. Zum Servieren in einen Spritzbeutel füllen.

**Für den Spargel:**

Spargel vom holzigen Ende befreien und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Mit etwas Fond ablöschen, kurz etwas einkochen lassen und die kalte Butter hinzufügen. Mit Zucker und Salz würzen.

**Für die gebläunte Zwiebel:**

Zwiebel abziehen, halbieren und mit den Händen zerteilen, sodass einzelne Zwiebelblätter entstehen. Diese in Salzwasser blanchieren und trockenlegen. Die Zwiebelränder anschließend mit einem Bunsenbrenner abbläuen.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden (2x2 cm).

Kartoffelwürfel kurz in kaltes Wasser legen. Anschließend abtrocknen und bei 160°C für 8 Minuten vorfrittieren, anschließend die Fritteuse auf 180°C hochstellen und die Kartoffeln knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Das Zwiebelpüree kreisförmig auf den Teller spritzen. Den Kalbsrücken oben auf dem Kreis platzieren. Die Spargelstangen diagonal auf die untere Kreishälfte legen, sodass die Spitzen und die Enden jeweils auf dem Püree liegen. Die gebläuten Zwiebelhälften ringherum verteilen und jeweils mit einem Kartoffelwürfel befüllen. Das Eigelb vorsichtig auf dem Spargel platzieren. Die Sauce in die Mitte des Kreises füllen und servieren.

Zora Klipp am 12. Juni 2026