

Tranchen vom Kalb-Rücken und Brotchip-Kräuter-Lasagne

Für 4 Personen

Kalbsrücken:

0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Schalotten	0,25 Stange Lauch
100 ml Weißwein, trocken	1 l Kalbsbrühe, kräftig	2 Strauchtomaten
0,25 Bund Blatt Petersilie	1 Zehe Knoblauch	600 g Kalbsrücken
2 EL Crème-fraîche	1 TL Wasabipaste	Meersalz
Pfeffer	Butterschmalz	

Vinaigrette:

250 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 TL Butterschmalz
4 cl Weißweinessig	4 cl Rapsöl, kalt gepresst	

Kräuterpüree:

0,5 Zitrone, unbehandelt	6 Kartoffeln, klein	1 EL Butter
0,25 Bund Estragon	0,25 Bund Kerbel	0,5 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Meersalz	

Brotchips:

100 g Sauerteigbrot, altbacken

Anrichten:

1 EL Kürbiskerne	1 TL Kürbiskernöl	Kräuter, frisch
------------------	-------------------	-----------------

Kalbsrücken:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Schalotten und den Lauch putzen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die halbierten Strauchtomaten, Blatt Petersilienzweige und Knoblauch hinzugeben, kräftig abschmecken und aufkochen. Den mit Salz und Pfeffer gewürzten Kalbsrücken hineinlegen und bei wenig Temperatur circa 30 Minuten rosa pochieren. Die Crème-fraîche mit Salz, Zitronensaft und -abrieb und Wasabipaste abschmecken.

Vinaigrette:

Die Pfifferlinge putzen und halbieren. Die Schalotte schälen und in Würfel schneiden. Die Pfifferlinge mit den Schalottenwürfeln in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Essig ablöschen, etwas Pochierfond vom Kalb hinzugeben und ziehen lassen. Zum Schluss mit Rapsöl abrunden.

Kräuterpüree:

Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffeln kochen, pellen und ausdampfen lassen. Die Butter zerlaufen lassen und mit den Kartoffeln zerstampfen. Estragon, Kerbel und Schnittlauch fein schneiden und unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Brotchips:

Das Brot dünn aufschneiden und im vorgeheizten Backofen ein paar Minuten rösten.

Anrichten:

Den Kalbsrücken in dünne Tranchen schneiden und auf einer Platte dekorativ auflegen. Die Pfifferlingsvinaigrette darauf verteilen und Crème-fraîche darauf träufeln. Die Brotchips mit der Kräutermasse schichtweise stapeln, mit Kürbiskernen, -Öl und gezupften Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2011