

Kalb-Schulter vom Grill

Für 4 - 6 Portionen

2,5 kg Kalbsschulter (am Stück)	1 Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
100 ml Milch	2 Scheiben Toastbrot	2 Eigelb
3 EL Mandelblättchen	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Die rohe Kalbsschulter mit Salz und Pfeffer würzen, kurz mit etwas Olivenöl von allen Seiten in der Pfanne anbraten und mit dem Öl aus der Pfanne beträufeln (wenn es zu wenig Öl ist, dann noch zwei Esslöffel frisches Olivenöl darüber träufeln). Zusammen mit dem Thymian in Frischhaltefolie einwickeln und auf einem Backgitter, in der mittleren Schiene des Backofens, zwölf Stunden bei 69°C Umluft garen. Anschließend auswickeln und grillen. Die Mandeln mit der Milch und einer klein geschnittenen Zehe Knoblauch aufkochen. Das Toastbrot grob zerkleinern, mit der Mandelmilch in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Eigelb zu der noch warmen Masse geben und langsam untermixen. Drei bis vier Esslöffel Olivenöl nach und nach dazu gießen, sodass eine sämige Masse, ähnlich wie Mayonnaise, entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Thymianblättchen zusammen mit etwas Kerbel fein hacken und mit Olivenöl anrühren. Die gegrillte Kalbsschulter in Scheiben schneiden, mit dem Kräuteröl bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Zusammen mit dem Mandel-Knoblauch-Dip anrichten und mit Kerbelspitzen garnieren.

Alexander Herrmann am 11. Juli 2014