

Kalbsrücken in Kräuterkruste auf Blumenkohlmousseline



Ein raffiniertes Fleischgericht von Curman aus Nittel.

Fotos: Guy Wolff

CULINARIUM
CARINA UND WALTER CURMAN
Weinstraße 5
D-54453 Nittel
Tel.: 0049 6584 91450
info@culinarium-nittel.de

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Kalbsrücken darin von allen Seiten kross anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehen, Schalotten und Thymian begeben, kurz mitbraten lassen und das Ganze auf ein Backofenblech mit Rost legen. Im vorgeheizten Backofen bei 130° C zirka 40 Minuten bei Ober- und Unterhitze braten.

Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen. Weißbrot, Schalotten, Knoblauch und Kräuter zugeben, glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf ein Backpapier aufstreichen, ein zweites Blatt Backpapier darauf legen und mit Hilfe eines Rollholzes zirka 3 Millimeter dick gleichmäßig ausrollen. Das Ganze mindestens vier bis fünf Stunden kalt stellen (also am besten am Vortag zubereiten).

Wenn die Butter fest ist, daraus Streifen in Größe des Kalbsrückens schneiden, auf den rosa gebratenen Kalbsrücken legen und im vorgeheizten Backofen bei Grillfunktion oder Oberhitze (so heiß wie möglich) goldbraun überbacken.

Den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Butter schmelzen lassen und die Schalottenwürfel ohne dass diese Farbe annehmen anbraten. Die Blumenkohlröschen begeben, kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne und Brühe auffüllen. Das Ganze so einkochen lassen, bis der Blumenkohl sehr weich ist und die Flüssigkeit fast verkocht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Trüffelbutter zugeben und alles mit einem Mixstab fein pürieren. Bis zum Servieren warm halten.

Das Blumenkohlmousseline auf den Tellern verteilen. Den Kalbsrücken in Scheiben schneiden und auf der Mousseline anrichten, mit braunem Kalbsfond beträufeln. Mit Kerbelblättchen dekorativ garnieren. Dazu passen in Streifen geschnittene und in Olivenöl sautierte Mangoldblätter.

Zutaten für vier Personen

30 ml Olivenöl
600 g Kalbsrücken, ohne Knochen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Knoblauchzehen (angedrückt)
1 Schalotte (halbiert)
4 Thymianzweige

Für die Kräuterkruste:

100 g Butter, zimmertwarm
120 g Weißbrot, ohne Rinde, fein gemahlen
30 g Schalotten, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Thymian, fein gehackt
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Blumenkohlmousseline:

1 mittelgroßer Blumenkohl
20 g Butter
2 Schalotten, fein gewürfelt
50 ml Weißwein, 100 ml Sahne
200 ml Brühe, 25 g Trüffelbutter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Frischer Kerbel für die Garnitur

Weintipp

Dazu passt ein Weißwein mit viel Kraft und guter Säure – entweder ein exzellenter Rivaner oder ein säurebetonter Auxerrois. Alternativ passt ein Pinot gris sicher sehr gut – er sollte aber unbedingt genügend Säure haben (auch wegen der Verwendung bei der Zubereitung).