

Kalb-Rücken mit Roquefort gefüllt und gebratenen Birnen

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|------------------------|--------------------|
| 4 Halme Schnittlauch | 25 g frisches Weißbrot | 60 g Roquefort |
| 300 g Kalbsrücken | Salz, Pfeffer | 2 EL Butterschmalz |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Schalotte | 3 EL Butter |
| 250 ml Milch | 400 ml Kalbsfond | 80 g Polentagrieß |
| 1 Stängel Salbei | 2 Birnen | Zucker |

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Weißbrot fein zerreiben. Käse zerdrücken und mit Schnittlauch und Weißbrotbröseln mischen. Den Kalbsrücken parieren und vorsichtig von der Seite eine Tasche einschneiden, hier die Käsefüllung hineindrücken und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn die Öffnung verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer ofenfesten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundum anbraten. Eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben und das Fleisch im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Milch und 250 ml Kalbsfond angießen und aufkochen. Dann die Polenta unter Rühren einrieseln lassen, aufkochen und quellen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salbei abspülen, abtropfen lassen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälfte der Birnenviertel fein würfeln. In der Fleischpfanne die Birnenwürfel mit dem Salbei anbraten, 250 ml Kalbsfond angießen und etwas köcheln lassen. Die Birnenviertel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Die Birnensauce mit 1 EL kalter Butter binden. Das Fleisch aufschneiden und mit Polenta, gebratenen Birnen und der Sauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 14. September 2011