

# Kalb-Steak mit Whisky-Soße, Safran-Risotto und Blumenkohl

## Für zwei Personen

300 g Kalbssteak	180 g Risottoreis	70 g Parmesan
70 g Emmentaler	1 Blumenkohl	1 Speisezwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl	20 g Mandelsplitter
300 ml Sahne	800 ml Gemüsefond	50 ml Whisky
200 ml trockener Weißwein	Speiseöl, Butter	1 Heftchen Safranfäden
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach die Zwiebeln sowie den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einen Topf geben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel gemeinsam mit dem Risottoreis und dem Safran darin dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und etwas Gemüsefond dazugeben. Dabei gelegentlich umrühren. Nach und nach von dem Gemüsefond dazugeben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen den Blumenkohl waschen und in Röschen zerteilen. Den Blumenkohl in dem Wasser garen. Danach das Mehl in eine Pfanne geben und hellbraun rösten. Das Ganze mit dem Whisky ablöschen und danach die Sahne dazugeben. Den Parmesan und den Emmentaler reiben. Im Anschluss den Blumenkohl aus dem Wasser nehmen und in eine Auflaufform geben. Mit dem Emmentaler und den Mandelsplittern bestreuen und im Backofen überbacken lassen. Das Kalbssteak waschen und trocken tupfen. Anschließend etwas Öl in eine Pfanne geben und das Kalbssteak darin scharf anbraten. Das Kalbssteak anschließend ebenfalls in den Ofen geben und garen. Nun den Parmesan zu dem Risotto geben und erneut gut verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbssteak mit der Whiskysauce, dem Safranrisotto und dem überbackenen Blumenkohl auf einem Teller anrichten und servieren.

Remo Zimmermann am 27. Februar 2013