

Kalb-Rücken mit Bries, Pfifferlingen und Erbsen-Püree

Für zwei Personen

300 g Kalbsrücken	150 g Kalbsbries	185 g Erbsen
160 g Pfifferlinge	6 Cherrytomaten	75 g Gemüsezwiebel
10 Lavendelblüten	25 g Butter	25 ml Kalbsfond
Butterschmalz, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kalbsrücken waschen, trocken tupfen, halbieren, einschneiden und mit einem Teil des Kalbsbries füllen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Rückenfilets von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Pfifferlinge putzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, die Pfifferlinge darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cherrytomaten waschen, trocken tupfen, halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl im Ofen garen. Die andere Hälfte des Kalbsbrieses in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Würfel darin anbraten. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und das angebratene Bries in die Cherrytomaten füllen und mit den Lavendelblüten dekorieren. Die Gemüsezwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, die Erbsen zugeben und mit dem Fond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gar kochen. Anschließend alle Zutaten pürieren. Die Kalbsrücken zusammen mit den Pfifferlingen, den Cherrytomaten und dem Erbsenpüree auf einem Teller anrichten und servieren.

Maximilian Klapsing am 18. September 2013