

Kalb-Rücken-Steak, Schalotten-Ragout, Kartoffel-Roulade

Für zwei Personen

400 g Kalbsrückensteak	400 g mehlig. Kartoffeln	150 g Schalotten
120 g Karotten	2 Rispen Tomaten	70 g Butter
100 g Mehl	2 Eier	100 ml dunkler Kalbsfond
150 ml Milch	1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss
1 EL Olivenöl	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in den Topf legen. Die Eier aufschlagen und mit der Milch verrühren. Das Mehl nach und nach unterheben. Zum Schluss das Olivenöl unterrühren. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Crêpes darin ausbacken. Ein wenig von der Muskatnuss abreiben. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit 60 Gramm Butter und der Speisestärke vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffelmasse auf die Crêpes streichen und dann stramm in Alufolie einwickeln. Die Schalotten abziehen und vierteln, die Karotten ebenfalls schälen und klein würfeln. Mit Zucker und Pfeffer in einem Topf mit der restlichen Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Kalbsfond ablöschen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten schmoren lassen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Tomaten hineinlegen und überbrühen. Anschließend kalt abschrecken, häuten, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen. Das Kalbsrückensteak mit dem Rosmarinzweig von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen auf eine Kerntemperatur von 58 Grad erwärmen. Die Tomatenwürfel zum Schalotten-Ragout geben und warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne erhitzen. Die Kartoffelrouladen in Rollen schneiden und von beiden Seiten kross anbraten. Das Schalotten-Ragout auf Tellern anrichten, das Kalbsrückensteak daraufsetzen und mit der Kartoffelroulade garnieren.

Olga Puhl am 13. Januar 2014