

Kalb-Bries in Walnuss-Butter, Rote-Bete-Gemüse

Für 4 Personen

2 Zweige Rosmarin	600 g Kalbsbries	4 Scheiben Parma-Schinken
20 ml Rapsöl	400 g Rote Bete, frisch	150 ml Gemüsefond
1 EL Akazienhonig	250 g Orecchiette	90 g Butter
3 Stangen Lauchzwiebeln	100 ml Sahne	50 g Walnüsse
2 EL Balsamicoessig	Meersalz (Meersalz)	Salz
Pfeffer, schwarz	Chili	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und klein hacken. Das Kalbsbries gründlich waschen und anschließend auf etwas Küchenpapier abtrocknen. Von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem gehackten Rosmarin bestreuen. Den Parma-Schinken leicht überlappend auslegen, das Bries darin einrollen und mit Küchengarn fixieren. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Bries darin von allen Seiten anbraten, in den Backofen geben und etwa 20 Minuten garen. Die Rote Bete mit Handschuhen schälen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rote-Bete-Scheiben darin anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und bei milder Hitze weich garen. Die Rote Bete mit Salz, Pfeffer, Chili, Honig und Balsamico würzen. Die Orecchiette in gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Erneut 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Die Orecchiette abgießen und noch tropfnass zum Lauch geben. Nun die Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie goldbraun ist. Die Walnüsse hacken und zugeben. Das Kalbsbries in Scheiben schneiden und kurz in der Walnussbutter wenden. Die Rote-Bete-Scheiben auf Tellern anrichten. Die Orecchiette darauf verteilen und jeweils eine Scheibe Kalbsbries darauflegen. Mit Meersalz würzen und servieren.

Johann Lafer am 22. Oktober 2011