

# Kalb-Steak mit Weintrauben-Soße und Pommes Dauphine

**Für 2 Personen**

**Für das Fleisch:**

|                |                         |                   |
|----------------|-------------------------|-------------------|
| 2 Schalotten   | 100 g weiße Weintrauben | 300 g Kalbsrücken |
| Salz           | 2 EL Butterschmalz      | 80 ml Kalbsfond   |
| 80 ml Weißwein | 1 TL kalte Butter       |                   |

**Für die Pommes Dauphine:**

|                                |               |                   |
|--------------------------------|---------------|-------------------|
| 450 g Kartoffeln, mehlig       | 100 ml Wasser | 15 g Butter       |
| 50 g Mehl                      | 1 Ei          | 10 g Speisestärke |
| 50 g Parmesan, frisch gerieben | Salz, Pfeffer | 1 Prise Muskat    |
| ca. 250 ml Olivenöl            |               |                   |

Für die Pommes Dauphine Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser weich kochen. Für das Fleisch die Schalotten schälen, halbieren und vierteln. Die Trauben waschen und gut abtropfen lassen. Den Kalbsrücken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten jeweils vier Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen (im Ofen bei ca. 60 Grad). Die gekochten Kartoffeln abschütten und im Topf ausdampfen lassen. In einem Topf 100 ml Wasser mit 15 g Butter aufkochen, das Mehl einrühren und solange gut rühren, bis die Masse „ abgebrannt“ ist. Den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren das Ei unterarbeiten. Die Kartoffeln noch heiß durch die Presse drücken und unter den Teig arbeiten, Stärke und Parmesan ebenfalls untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dem Teig Nocken formen und diese in reichlich Olivenöl ausbacken (bzw. frittieren), auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Schalotten in die Fleischpfanne geben und anschwitzen, mit dem Wein und dem Fond ablöschen und so den Bratensatz lösen. Die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. Die Trauben zugeben, mit kalter Butter die Sauce montieren und abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben, kurz durchschwenken und anrichten. Dazu die Pommes Dauphine servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 13. Oktober 2011