

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 20. Oktober 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

**Gegrillter Kalbsrücken, Kopfsalatcreme & Haselnuss**

**3 Stunden/aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

200 g Milchkalbsrücken (zugeputzt), etwas Heu, 4 cl Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Für die Vinaigrette: 7 cl Olivenöl, 5 cl Apfel-Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, 1 Zweig Thymian.

Für die Kopfsalatcreme: 100 g grüner Kopfsalat, 80 g Blattspinat, 50 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, 50 ml Olivenöl, etwas Zitronensaft.

Für die getrockneten Kirschtomaten: 8 Kirschtomaten (halbiert, ohne Haut), Olivenöl, 2 angedrückte Knoblauchzehen, Thymian, Rosmarin, grobes Salz.

Zum Servieren: geröstete Krautblätter\*, geröstete Haselnüsse

### **Zubereitung**

Den Kalbsrücken salzen und pfeffern und mit Olivenöl und Heu straff in Klarsichtfolie einrollen. Im Dampfgarer bei 70 °C bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C garen. Danach rundum einmal mit einem Kartuschenbrenner abflämmen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren und 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Kopfsalatcreme Salat und Spinat in gut gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Crème fraîche und Olivenöl zu einer glatten Creme mixen, danach abschmecken.

Die Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Salz vermischen. Im Rohr bei 65 °C Umluft etwa 2-3 Stunde trocknen.

Kalbsrücken dünn aufschneiden, mit Kopfsalatcreme, Tomaten, Haselnüssen und Krautblättern auf Tellern anrichten.

\*Geröstete Krautblätter:

Einige Blätter vom Weißkraut in ganz wenig Olivenöl in einer Pfanne rösten. Mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren und etwas ziehen lassen.