

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 22. Dezember 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

**Milchkalbsrücken mit Spinat, getrüffeltem Püree und konfiertem Eidotter**

**35 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

400 g Milchkalbsrücken (zugeputzt), 1 Rosmarinzwig, 4 cl Olivenöl, 2 EL Butter, grobes Salz, Kalbsfond.

Für das getrüffelte Püree: 400 g Erdäpfel (frisch gekocht, mehliges Sorte), 150 g braune Butter, 50 g hochwertige Trüffelbutter, 150 ml Milch, Muskatnuss, Salz.

Für den Spinat: 1 Schalotte (fein geschnitten), 150 g Blattspinat (gewaschen und geputzt), 1 EL Butter, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 4 cl Weißwein

Für die konfierten Eidotter: 4 Eier, 150 g Butter, grobes Salz.

Außerdem: Trüffel.

### **Zubereitung**

Den Kalbsrücken mit Olivenöl und dem Rosmarin in Frischhaltefolie packen und diese an den Enden verknoten. Im Dampfgarer bei 70 °C etwa 15 Minuten (Kerntemperatur ca. 55 °C) garen.

Das Fleisch aus der Folie nehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren in Butter und Olivenöl rundum goldbraun anbraten. Aufschneiden und mit grobem Salz würzen. Den Bratensatz mit Kalbsjus ablöschen, etwas einkochen und mit kalter Butter montieren.

Für das Püree die gekochten Erdäpfel noch warm mit der braunen Butter, der Trüffelbutter und der Milch vermischen. Mit Muskatnuss und Salz würzen und durch ein feines Sieb streichen.

Für den Spinat die Schalotte in Butter anschwitzen, Spinat zufügen und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vor dem Servieren gut ausdrücken.

Für die konfierten Eidotter die Butter schmelzen und in ein kleines Gefäß geben. Die Eidotter vom Eiweiß trennen und zur Butter geben. Anschließend im Rohr bei 55 °C mindestens 25 Minuten warm stellen.

Den Milchkalbsrücken mit dem Spinat, dem getrüffeltem Püree und jeweils einem konfierten Eidotter auf Tellern anrichten. Den Eidotter mit grobem Salz würzen. Je nach persönlichem Geschmack und Budget mit frisch geriebenem Trüffel vollenden.