

Frisch gekocht
Freitag , 4. März 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Gebratener Kalbsrücken mit Ricottatascherl, Madeira und Perigordtrüffel

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Kalbsrücken, Öl und Butter zum Braten, 2 Eidotter, 1 Becher (200 g) Ricotta, 3 EL geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer, 300 g fertiger Nudelteig (dünn ausgerollt), 2 mittelgroße Knollen Perigordtrüffel, 1 Ei zum Bestreichen, 1/16 l Madeira, 1/8 l Kalbsfond, 80 g Butterflocken.

Zubereitung

Den Ricotta mit den Eidottern sowie dem Parmesan gut verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Masse auf dem ausgerollten Nudelteig häufchenweise verteilen.

Jeweils eine dünne Scheibe Trüffel in etwas aufgeschäumter Butter angehen lassen, mit wenig Madeira ablöschen und auf die Ricottamasse setzen. Die Teigländer mit Ei bestreichen und zusammenklappen. Mit einer passenden Form halbrund ausstechen und kurz beiseite stellen. Die Teigtaschen in gut gesalzenem Wasser kochen

Den Kalbsrücken in 4 Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Öl-Butter-Gemisch beidseitig anbraten. Danach im vorgeheizten Rohr bei 160 °C zu einem rosa Fleischkern braten, anschließend noch einige Minuten rasten lassen.

Den Bratenrückstand in der Pfanne mit Madeira ablöschen und einkochen lassen. Kalbsfond zugießen und aufkochen, dann von der Hitze nehmen und mit kalten Butterflocken montieren.

Die gekochten Ricottatascherln mit dem gebratenen Kalbsrücken sowie der Sauce auf Tellern anrichten.

Restlichen Trüffel in aufgeschäumter Butter anschwitzen und dekorativ auf dem Gericht verteilen.