

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kalbsrücken, Kartoffelgratin mit Radstädter Schüsselkäse und Ofenspargel und Tannennadeln

Koch: Georg Salchegger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gratin

- 400 g mehlig Kartoffeln
- 200 g Obers
- 150 g Schüsselkäse (Sauermilchkäse)
- 1 Thymianzweig

Für den Ofenspargel

- 12 Stangen weißen Spargel
- 1 kleiner Tannenast
- 1 Zitrone in Scheiben
- 50 g Butter

Für den Spargel-Tannen-Fond

- Spargelschalen und -abschnitte
- 1 TL Wacholderbeeren
- ½ TL Pfefferkörner
- 1 TL Tannennadeln
- Salz
- Sojasauce
- 500 ml Wasser

Für den Kalbsrücken

- 800 g Kalbsrücken
- Salz
- Pfeffer
- 1 Thymianzweig
- 2-3 Tannenzweige
- 50 g Butter

Für die Kräuter-Hollandaise

- 50 g Spargel-Tannenfond
- 30 g Weißwein
- 100 g Eidotter
- 150 g Butterschmalz (ca. 60° C)
- 40 g Brunnenkresse-Pesto (alternativ: Kräuteröl)
- Salz
- Cayennepfeffer
- 1 Siphon-Flasche mit 1 Kapsel

Für die Garnitur

- frischer Sauerklee

Zubereitung

1. Für das Gratin die Kartoffeln schälen und mit einer Mandoline oder einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Anschließend abwechselnd Kartoffeln und Schüsselkäse in eine feuerfeste Form schichten und dabei immer etwas gerebelten Thymian darüberstreuen. Sobald die Form gefüllt ist, das Obers darüber verteilen und alles leicht festdrücken.

2. Für den Ofenspargel den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Schalen und Abschnitte für den Fond beiseitelegen. Den geschälten Spargel auf ein Stück Backpapier legen und mit Tannennadeln, Butter, Salz und etwas Kristallzucker würzen. Einige Zitronenscheiben darauf verteilen und das Backpapier einschlagen.

3. Nun den Spargel gemeinsam mit dem Gratin etwa 20-30 Minuten bei 180° C Umluft im Rohr garen. Durch das Garen im eigenen Saft erhält der Spargel ein besonders intensives Aroma.
4. Für den Spargel-Tannen-Fond alle Spargelschalen und -abschnitte gemeinsam mit den Gewürzen (Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Tannenadeln, Salz), Wasser und etwas Sojasauce in einen Topf geben, aufkochen und etwas reduzieren lassen. Danach abseihen und weiter reduzieren, bis die gewünschte Menge erreicht ist.
5. Für den Kalbsrücken das Fleisch putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und danach von allen Seiten in einer Pfanne kurz scharf anbraten. Danach gemeinsam mit der Butter und den Kräutern (Thymian, Tannenzweige) bei 80° C Ober-Unterhitze zirka 20 Minuten im Rohr auf eine Kerntemperatur von etwa 55° C weitergaren und anschließend warm stellen.
6. Für die Kräuter-Hollandaise den Spargel-Tannen-Fond gemeinsam mit dem Wein in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend mit dem Eidotter in einem Mixer fein mixen und nach und nach das Butterschmalz einarbeiten. Am Ende das Pesto einrühren, die Sauce durch ein feines Sieb in eine Siphon-Flasche passieren, mit einer Kapsel versehen und warm stellen.
7. Zum Schluss das Gratin in vier gleich große Stücke teilen und leicht rechts auf flachen Tellern anrichten. Je drei Spargelstangen daneben platzieren und das portionierte Fleisch daraufsetzen. Die Kräuter-Hollandaise darüber verteilen und mit etwas Sauerklee garnieren.