
Kalbsrücken mit orientalischem Rucola - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Füllung:

100 g	orientalischer Rucola
20 g	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1	Ei
25 g	Parmesan
	Meersalz
	Pfeffer
	Honig

Kalbsrücken:

4	Kalbssteak à 180 g
20 g	Butter

Sauce:

250 ml	Kalbsfond
1	Schalotte
50 ml	Weißwein

Zubereitung:

Für die Rucolafüllung die feinen Rucolastreifen im heißen Olivenöl kurz anbraten. Mit Honig, Meersalz und Pfeffer würzen. Topf vom Herd nehmen und die Masse mit einem Ei und Parmesan verrühren.

Für den Kalbsrücken die Kalbssteak öffnen (Schmetterlingsform) und würzen. Mit dem orientalischem Rucola füllen. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren in der schaumigen Butter von beiden Seiten anbraten. Etwas ruhen lassen.

Für die Sauce die Schalotten kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen. Mit dem Kalbsfond auskochen. Sieben und abschmecken.

Anrichten auf einem Sockel von Ratatouille. Die Steaks mit der Öffnung nach oben legen. Mit der Kalbssauce umranden.