

## **Kalb – Sellerie - Schalotte**

### **Rückwärts gebratener Kalbsrücken auf Sellerie- Limonenpüree und geschmorten Schalotten**

#### **Die Zutaten ( für 4 Pers.)**

4 St. Kalbsrückensteaks a ca. 180 g  
100 g Butter  
1 St. Knoblauchzehe  
3 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
400 g Schalotten  
0,4 ltr. Rotwein  
2 St. Lorbeerblätter  
2 Tl. kalte Butterwürfel  
schwarzer Pfeffer, fleur de sel, Olivenöl, dunklen Balsamico, Honig

#### **für das Sellerie- Limonenpüree**

700 g Knollensellerie  
50 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
0,4 ltr. Geflügelbrühe /Gemüsebrühe  
120 g. Creme fraich  
1-2 St. Bio- Limonen  
Muskatnuss

#### **Die Zubereitung**

1.  
Als erstes die Steaks mit Olivenöl einstreichen und mit Salz/ Pfeffer würzen. Danach auf einem Gitter im vor geheizten Backofen bei 65-70°C ( Ober.-Unterhitze) ca. 40 min. garen. Inzwischen Sellerie, Kartoffel schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Topf geben, salzen, mit Brühe auffüllen und mit einem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 min. weich kochen, nicht vergessen ab und zu umrühren. Inzwischen die Schalotten schälen, der Länge nach vierteln, in Olivenöl goldbraun anbraten, würzen, die Kräuter zugeben und mit Rotwein ablöschen. Deckel auf die Schalotten geben und bei mittlerer Hitze weich schmoren.

2.  
Wenn der Sellerie/ Kartoffel weich ist, auf ein Sieb geben und fein pürieren ( am Besten im Mixerglas), von den Limonen die äußere Schale abreiben und zu dem Püree geben. Das Püree jetzt mit Salz, Zucker, Muskat, Creme fraiche abschmecken und warm stellen. Die Steaks in einer Pfanne scharf anbraten und ca. 5 min ruhen lassen. Die Schalotten mit Balsamico / Honig/ kalter Butter abschmecken/ binden und die Kräuter entfernen  
Zum Schluss das Püree auf warme Teller verteilen, Steak drauf und die Schalotten drumherum.. Viel Spaß und guten Hunger

#### **Tipp.**

Bei der Zubereitung vom Püree die Flüssigkeit auffangen und beim Mixen bis zur gewünschten Konsistenz wieder zugeben, so kann es nicht zu dünn oder dick werden.

