

Kalbsrücken auf cremigem Gemüse-Ragout

Von Zoltan Okolicsanyi

ZUTATEN (10 Portionen)

Fleisch

- 10 Kalbsrückensteaks à 160 – 180 g
- Salz, Pfeffer
- 80 – 100 g Butterschmalz

Gemüse-Ragout

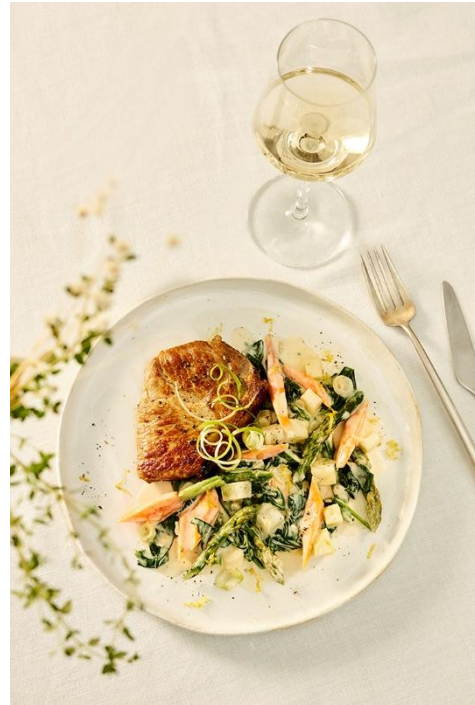
- 1,2 kg Spargel (weiß oder grün)
- 1 kg Kohlrabi
- 500 g frischer Spinat
- 300 g Frühlingszwiebeln
- 150 – 180 g Schalotten

Flüssigkeiten & Fett

- 250 g Butter
- 800 ml Gemüsefond
- 1 Liter **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**

Gewürze

- Salz, Pfeffer
- ca. 5 g Muskat
- Abrieb von 2 Zitronen



ZUBEREITUNG

Gemüse vorbereiten

Spargel schälen und in schräge Stücke schneiden. Kohlrabi fein würfeln.
Spinat waschen und trocken schleudern. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
Schalotten fein würfeln.

Gemüse-Ragout kochen

Butter in einer Pfanne schmelzen.
Schalotten glasig anschwitzen.
Kohlrabi & Spargel 4 – 5 Minuten sautieren.
Mit Gemüsefond ablöschen.

Président Professionnel Schlagsahne 35 % zugeben und kurz aufkochen.

Spinat & Frühlingszwiebeln unterheben.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat & Zitronenabrieb abschmecken.

Warm halten.

Kalbsrücken

Steaks in Butterschmalz scharf anbraten.

Bei 80 – 90 °C auf 56 – 58 °C Kerntemperatur ziehen lassen.

Kurz ruhen lassen.

Im Ganzen servieren oder schräg aufschneiden.

ANRICHTEN

Eine großzügige Portion cremiges Mai-Gemüse-Ragout mittig auf den Teller geben. Kalbsrücken aufsetzen oder fächerförmig anrichten.

Optional: Spargelspitzen, Mikrokräuter, Zitronenöl.

Weitere Inspirationen & Rezepte für die professionelle Gourmet-Küche finden Sie unter
www.president-professionnel.de