

Geschmortes Kalbsbries in Walnuss-Butter mit Rote-Bete-Gemüse und Lauch-Orecchiette

 happy-mahlzeit.com/2019/12/01/geschmortes-kalbsbries-in-walnuss-butter-mit-rote-bete-gemüse-und-

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Zweige Rosmarin
- 600 g Kalbsbries
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 20 ml Rapsöl
- 400 g Rote Bete, frisch
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL Akazienhonig
- 250 g Orecchiette
- 90 g Butter
- 3 Stangen Lauchzwiebeln
- 100 ml Sahne
- 50 g Walnüsse
- 2 EL Balsamicoessig
- Meersalz (Fleur de sel)
- Salz
- Pfeffer
- Chili aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und klein hacken. Das Kalbsbries gründlich waschen und auf etwas Küchenpapier abtrocknen. Von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem gehackten Rosmarin bestreuen. Den Parmaschinken leicht überlappend auslegen, das Bries darin einrollen und mit Küchengarn fixieren.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Bries darin von allen Seiten anbraten, in den Backofen geben und etwa 20 Minuten garen.

Die Rote Bete mit Handschuhen schälen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. 30g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rote-Bete-Scheiben darin anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und bei milder Hitze weich garen. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Honig und Balsamico würzen.

Die Orecchiette in gesalzenem Wasser al dente kochen.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. 30g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Die Orecchiette abgießen und noch tropfnass zum Lauch geben. Nun die Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 - 3 Minuten köcheln lassen.

Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie goldbraun ist. Die Walnüsse hacken und zugeben. Das Kalbsbries in Scheiben schneiden und kurz in der Walnuss-Butter wenden.

Die Rote-Bete-Scheiben auf Tellern anrichten. Die Orecchiette darauf verteilen und jeweils 1 Scheibe Kalbsbries darauflegen. Mit Meersalz würzen und servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 22.10.2011

Prominenter Gast: Katja Ebstein