

**|„Stadt, Land, Lecker“ vom 14. Mai 2016|
Rezept von Sascha Stenberg**



Düsseldorfer Senfrostbraten vom Kalb mit glasierten Perlzwiebeln und Kartoffel-Speck-Püree

Zutaten für 3 Personen

Senfrostbraten

2	Schalotten
2	Scheiben Toastbrot ohne Rinde
1 EL	Düsseldorfer Senf, mittelscharf
1 TL	Pommery-Senf
1 TL	süßer Senf
	Salz und Pfeffer
1-2	Eigelb
1 TL	feine Schnittlauchröllchen
1 TL	fein gehackte Blatt Petersilie
4	Kalbsrückensteaks, à 140 g
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butterwürfel
	Rosmarin und Thymian, je ein Zweig
20	geschälte Perlzwiebeln
150 ml	Kalbsjus
1 EL	brauner Zucker
	Salz und Pfeffer
80 ml	Rotwein
30 ml	Rotweinessig

Kartoffel-Speck-Püree

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
2	Schalotten
100 g	mild geräucherter Speck in Scheiben
2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer und Muskatnuss
100 g	gehackte Blatt Petersilie
	Saft und Abrieb einer halben Zitrone

Zubereitung:

Für die Kruste zunächst Schalottenwürfel in Butter glasig dünsten und auskühlen lassen. Die weiche Butter mit Eigelb schaumig schlagen und mit Salz, Butter und den Senfsorten abschmecken. Die Kräuter, die Schalotten und das Paniermehl (aus dem Toastbrot) dazugeben und alles gut vermengen. Die Masse nun zur Seite stellen.

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen.

Den Kalbsrücken parieren und in gleichmäßige Steaks schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten jeweils eine Minute in Olivenöl anbraten. Nun Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben und diese für 15 bis 20 Minuten bei 70 Grad Celsius in den Ofen stellen.

Für die Soße nun die Perlzwiebeln schälen und in einem Topf mit Butter und Olivenöl anbraten. Dann mit braunem Zucker karamellisieren und das Ganze schließlich mit Rotweinessig und Rotwein ablöschen. Köcheln lassen bis der Wein fast reduziert ist, dann mit dem Kalbsjus auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße einmal aufkochen lassen und dann an der Seite ziehen lassen.

Die gekochten Kartoffeln pellen. Die Schalotten- und Speckwürfel in Butter und Olivenöl in einem Topf andünsten. Die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in den Topf geben und vermengen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die feingehackte Blatt Petersilie dazugeben. Nun noch etwas Zitronensaft und geriebene Zitronenschale dazu geben.

Den Kalbsrücken aus dem Ofen nehmen und die Kruste gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Bei 200 Grad Celsius Oberhitze die Kruste kurz überbacken lassen.

Das fertige Gericht nun anrichten und servieren.