

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### KALBS-RIB EYE MIT KRÄUTER TOPPING – GLASIERTEN AHORN KAROTTEN – ROTWEIN JUS

#### ZUTATEN:

4-6 Stk.	Kalbskoteletts
etwas	Salz, Pfeffer
200 g	Butter
1 Stk.	Eigelb
50-70g	Paniermehl
evtl.	wenig Parmesan
1 Bund	Kräuter, nach Belieben – z.B. Thymian, Estragon, Rosmarin
evtl. 1 Stk.	Markbein (gibt der Kruste eine tolle Note☺)

#### ZUTATEN:

1 Stück	Zwiebel oder Schalotte
1 Stück	Knoblauchzehen
3dl	Rotwein
1dl	Nouilly Prat
2 Zweige	Zitronenthymian oder Rosmarin
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer zum abschmecken
ca. 100	kalte Butter zum binden / EVTL. etwas Rahm zum binden

#### ZUTATEN:

4-8 Stück	Karotten, in mundgerechte Stücke oder je nach gewünschter Form schneiden
etwas	Ahornsirup
etwas	Butter
etwas	Gemüsefond, Weisswein, Noilly Prat
nach Belieben	Salz, Pfeffer, etwas Chili

#### ZUBEREITUNG:

Für das Topping – Butter, Eigelb, Paniermehl und klein gehackte Kräuter (bei Bedarf noch etwas Parmesan und/oder 1 Markbein dazugeben) vermischen und in Klarsichtfolie aufrollen. Kühl stellen.

Kalbsribeye beidseitig scharf (bei grosser Hitze) anbraten, würzen und beiseite stellen. Die Kalbs-Ribeye Stücke sollten innen noch schön rosa sein. Die Kruste (am besten schön geformt) daraufgeben und unter dem Grill backen bis die Kruste gebräunt ist. Ein paar Minuten ruhen lassen.

Für den Rotweinjus die Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und in etwas heissem Olivenöl oder Butter anschwitzen. Den Fleischfond / Gemüsefond / Noilly Prat sowie Rotwein mit den Kräutern (Zitronenthymian oder Rosmarin) hinzufügen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln lassen. Den Jus durch ein feines Sieb passieren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken, und mit kalter Butter aufmixen.

Anrichten – die Kalbskoteletts evtl. schräg aufschneiden und mit den Karotten (oder einem Püree) sowie dem Rotwein Jus beträufelt, servieren. EN GUETE☺.