

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

TAGLIATA VOM KALB (RIB-EYE) – PROSECCO ESTRAGON SABAYON KARTOFFELGRATIN DAUPHINOIS

Zutaten für Tagliata:

4 Stk Kalbs-Rib Eye
etwas Ahornsirup, Senf, Weisswein (Säure), frische oder getrocknete Kräuter
etwas Meer-Salz, Pfeffer

Zutaten für Prosecco-Estragon-Sabayon:

1DL Prosecco
etwas Sherry oder Noilly Prat
2 Stk. Eigelb
einige Zweige Estragon
etwas Salz, Pfeffer

Zutaten für Kartoffelgratin:

800 g Mehlig Kochende Kartoffeln in ca. 2mm dicke Scheiben schnieden
etwas Knoblauch
etwas Pfeffer, Salz
2-3 DL Vollrahm
evtl. etwas Rosmarin, fein gehackt
evtl. etwas Muskatnuss, gerieben
50-100 g Parmesan (kann auch weggelassen werden)

ZUBEREITUNG:

Für den Kartoffelgratin – Kartoffeln fein hobeln oder schneiden. Mit Rahm, Muskat, Knoblauch und Gewürzen in eine Ofenfeste Form (oder Förmchen) geben. Mit Parmesan bestreuen und im Backofen ca. 45Min. – 1 Stunde bei 160-180° backen. Evtl. mit Alufolie abdecken, wenn dieser zu stark anbräunt.

Für die Kalbs-Tagliata – wenn Sie möchten, können Sie diese mit etwas Ahornsirup, Säure z.B. Weisswein oder etwas Essig, Kräutern und Senf vormarinieren. Ansonsten nur mit Pfeffer würzen. Erst kurz vor dem Servieren salzen.

Braten - Eine schwere Pfanne auf dem Herd erhitzen und Öl hineingeben. Die Kalbssteaks von jeder Seite 1-2 Minuten bei starker Hitze braten, dann bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Meersalz darüber streuen. Ca. 10 Minuten vor dem Servieren die Tagliata im Backofen bei ca. 180° C ca. 8-12 Minuten erwärmen und rosa fertig garen.

Für das Sabayon – Estragon fein hacken. Prosecco/Noilly Prat oder und Eigelb in einer feuerfesten Schüssel im Wasserbad zu einem luftigen und sämigen Sabayon (oder direkt auf dem Herd bei niedriger Temperatur) schlagen und mit Salz, Pfeffer und dem gehackten Estragon abschmecken.

Die Kalbssteaks quer in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl anrichten. Mit der Sabayon beträufeln. Frische Kräuter darüber streuen.