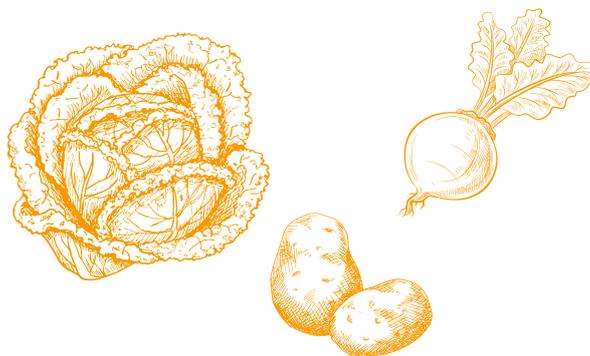


Kalbsrücken im Wirsingmantel mit Rote-Bete-Püree



Zutaten für 4 Personen:

1 Kopf Wirsing
5 mittelgroße Kartoffeln
4 EL Sahne
7 dünne Scheiben kalte Butter
½ pürierte Rote Bete (weich gekocht)
Salz, Muskat, Himbeeressig
4 x Kalbsrücken à 150 g (ohne Sehne, Knochen)
Dijon-Senf
etwas fein gehackter Thymian
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- 01** Den Strunk von den Wirsingblättern entfernen, die Blätter waschen und im kochenden Salzwasser garen (leichter Biss). Blätter im kalten Wasser abschrecken, trocken tupfen und vorsichtig platt klopfen.
- 02** Rote-Bete-Püree: Fünf mittelgroße Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen und nach dem garen trocken dämpfen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Vier EL Sahne hinzugeben und nacheinander 7 dünne Scheiben kalte Butter einrühren. Mit Salz, Muskat und Himbeeressig abschmecken. Die Rote Bete vorsichtig unter das Kartoffelpüree heben.
- 03** Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit etwas Fett braten bis der Garpunkt erreicht ist und abschließend mit Dijon-Senf einreiben.
- 04** Wirsingblätter mit fein gehacktem Thymian und Senf einreiben und abschließend den Kalbsrücken darin einwickeln. Den Kalbsrücken bei 150–160 °C (Ober-/Unterhitze) im Backofen erwärmen.

Zubereitungszeit: 60–90 min

Garzeit ca.: 15–20 min

Ruhezeit ca.: 4–5 min