



Raffiniert

Kalbsnierstück (grün)

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
<p>600 g Kalbsnierstück Fleur de Sel u. Pfeffer</p> <p>100 g Butter 4 EL Paniermehl 3 EL Olivenöl 1 Bd. Petersilie 1 Bd. Schnittlauch 2 g getrocknete Provencekräuter Für den Kartoffelstock: Kartoffeln (mehlig kochende)</p> <p>200 g Erbsen 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe</p> <p>8 Grüne Spargeln 1 Zucchini 8 Frische Morcheln</p>	<p>Das Kalbsnierstück ½ h bei 70°C im Ofen garen. Herausnehmen und in der Grillpfanne braten, Röstaromen annehmen lassen. Danach im Ofen ruhen lassen, bei 70°C.</p> <p>Für die Kräuterkruste die Kräuter im Butter und Olivenöl dünsten. Das Paniermehl dazugeben, und mit den Kräutern vermengen. Das Kalbsnierstück mit der Kräutermasse bestreichen, ca. 0.5 cm dick auftragen und unter dem Salamander oder im Ofen bei starker Oberhitze in ca. 3 Min. knusprig braten.</p> <p>Für den Kartoffelstock die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Steamer garen. Die Erbsen mit der gehackten Zwiebel und dem Knoblauch andünsten und mit Fleur de Sel abschmecken. Die gedämpften Kartoffeln stampfen und mit den pürierten Erbsen mischen und zu einem homogenen Püree verarbeiten, das man in den Spritzsack geben kann. Die Spargeln 10 Min. im Dampf garen. Die Zucchini in 5 cm grosse Stücke schneiden, im Steamer garen, mit dem Kartoffelstock füllen. Die gebratenen Morcheln darauf stecken.</p>