

Kalbsrückensteak mit glasierten Babykarotten, Pfifferlingen, brauner Butter und Belper Knolle



Rezept für 4

Zutaten

4 Kalbsrückensteaks à
150 g
300 g Pfifferlinge
16 Babykarotten
2 dl Bouillon
1 Belper Knolle, hart
100 g Butter, für braune
Butter
3 EL Erdnussöl, zum
Anbraten
3 EL Olivenöl, für
Pfifferlinge
1 Prise Zucker
1 Flocke Butter, zum
Glasieren
Salz, Pfeffer

Zubereitung Pfifferlinge

Die Pfifferlinge rüsten, grössere Pilze halbieren oder vierteln und gut waschen. Auf ein ungelochtes Edelstahlblech verteilen, salzen und mit Dämpfen 92 °C während 10 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und absieben. Beiseitestellen.

Anrichten

Zubereitung Babykarotten

Die Babykarotten schälen und unten ca. 2 cm vom Grün stehen lassen. In einen Vakuumierbeutel füllen, Bouillon zugeben und leicht salzen. Mittel verschweissen. Mit Dämpfen 95 °C während 35 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Zubereitung Kalbssteak

Die Kalbssteaks in einen Vakuumierbeutel geben und vakuumieren. Mit Dämpfen 62 °C während 25 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen. Die Pfifferlinge im Olivenöl ansautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Die Babykarotten aus dem Vakuumierbeutel nehmen und leicht abtropfen lassen. In einer Saucepfanne die Butter schmelzen. Die Karotten und den Zucker zugeben und darin schwenken. Beiseitestellen. Die Kalbssteaks aus dem Vakuumierbeutel nehmen und abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne beidseitig kräftig in Erdnussöl anbraten. Beiseitestellen. In einer Saucepfanne 100 g Butter zergehen lassen und mit dem Schwingbesen rühren, bis sie braun wird und nussig riecht. Durch ein Küchenpapier passieren und beiseitestellen.

Garstufe Steaks

Mit Vorheizen

25 Minuten | Dämpfen 62 °C

Garstufe Karotten

Mit Vorheizen

35 Minuten | Dämpfen 95 °C

Garstufe Pfifferlinge

Mit Vorheizen

10 Minuten | Dämpfen 92 °C

Anrichten

Die Steaks auf vier Teller legen. Die glasierten Babykarotten daneben anrichten. Die sautierten Pfifferlinge halb auf das Steak und halb daneben platzieren. Die braune Butter darübergiessen und die Belper Knolle mit einem Trüffelhobel oder Sparschäler grosszügig darüberhobeln