

Sommer-Rezept mit Kalbsbraten



Zubereitung

Den Ruccolasalat und zwölf Dattel-Cherry-Tomaten in eine Schüssel geben. Den Balsamico-Essig und das Olivenöl zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsbraten-Tranchen flach auslegen. Je ein Löffel Rhabarber-Chutney darauf verteilen und locker aufrollen.

Zubereitung Rhabarber-Chutney

In einer Schüssel das Currypulver, Kurkuma, den Rohrzucker, die Anissamen, die Nelke, das Lorbeerblatt und den Koriander mischen. Die Rhabarberwürfel und die Tomatensauce dazugeben und gut mischen. Etwas salzen und pfeffern. Alles zusammen in eine 1/3 GN Porzellanschale geben. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Heissluft + Beschwadern 150 °C während 20 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen, gut durchrühren und in die bereitgestellten Gläser abfüllen. Die Gläser auf einen Gitterrost stellen und in den noch warmen Garraum in Auflage 1 schieben. Mit Dämpfen 100°C während 30 Minuten sterilisieren. Aus dem Garraum nehmen und auskühlen lassen. Bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort lagern.

Rezept für 4

Zutaten

16 Tranchen Kalbsbraten,
kalt, fein aufgeschnitten
16 TL Rhabarber-Chutney
(Rezept siehe unten)
150 g Ruccolasalat,
gewaschen
20 Dattel-Cherry-Tomaten,
in Würfel geschnitten
2 EL Balsamico-Essig
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zutaten Rhabarber-Chutney

10 g Thaycurrypulver rot
15 g Kurkuma, gemahlen
180 g Rohrzucker
3 g Anissamen
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
3 g Koriander
800 g Rhabarber, in kleine
Würfel geschnitten
1 dl Tomatensauce
Salz, Pfeffer



Anrichten

Anrichten

Den Ruccolasalat in die Mitte des Tellers geben. Vier Rollen Kalbsbraten ringsum anrichten. Eine halbe Dattel-Cherry-Tomate dazwischensetzen. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.

Garstufe Herstellung

Mit Vorheizen - Auflage 1

20 Minuten | Heissluft + Beschwaden 150 °C

Garstufe Sterilisieren

Mit Vorheizen - Auflage 1

30 Minuten | Dämpfen 100 °C