

Kalbsrücken mit Kräuterkruste

Zutaten:

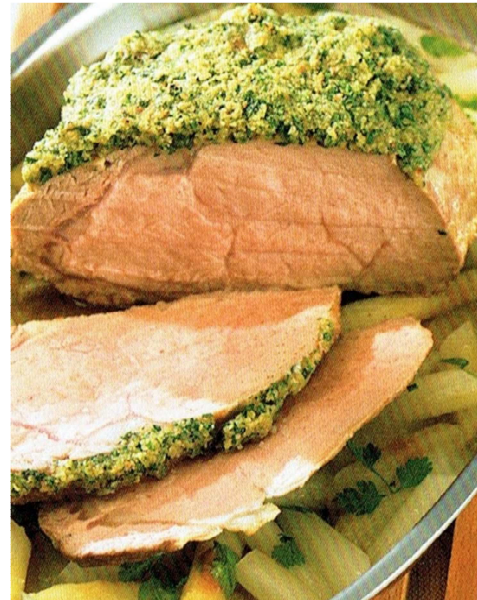
4 Portionen

600 g magerer Kalbsrücken ohne Knochen

Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz

Für die Kräuterkruste:

1,5 Bund Petersilie
6 Stängel Thymian
1 Bund Kerbel
2 Eigelb
100 g Semmelbrösel
gem. Muskatnuss



Zubereitung

Kalbsrücken mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen Ober-/Unterhitze: etwa 80 °C vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kalbsrücken darin von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und in einen Bräter legen. Den Bräter auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kalbsrücken 1,5 bis 2 Stunden garen. Für die Kräuterkruste Kräuter abspülen und trocken tupfen. Kräuterblättchen von den Stängeln zupfen. Blättchen klein schneiden. Weiche Butter in einer Rührschüssel mit Handrührgerät und Rührbesen schaumig schlagen. Eigelb nach und nach unterrühren. Kräuter und Semmelbrösel hinzufügen, unterarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Nach Ende der Garzeit den Bräter aus dem Backofen nehmen. Den Backofengrill vorheizen. Die Kräutermasse auf den Kalbsrücken streichen. Den Bräter wieder auf dem Rost unter den vorgeheizten Backofengrill schieben. Den Kalbsrücken so lange grillen, bis die Kruste goldbraun ist. Den Kalbsrücken aus dem Bräter nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und anrichten.

Dazu passt beispielsweise Spargel.

Guten Appetit!