

Kalbsrücken mit Saisonpilzen

(für 4 Personen)

Zutaten:

1kg Kalbsrücken	40 g Blockschokolade (gerieben)
1 Gemüsezwiebel (fein gehackt)	1 El Semmelbrösel
2 reife Fleischtomaten (enthäutet und in Würfel geschnitten)	1 El Petersilie (gehackt)
100 ml Olivenöl	12 Garnelen (3/Pers.)
¼ l Weißwein	2 cl Brandy
¼ l Fleischfond	Salz, Safran
2 Knoblauchzehen	1 kg Pilze
	1 Mandel (gemahlen)

Den Kalbsrücken in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. 4-6 El Öl in einer Kasserolle erhitzen und die Fleischscheiben scharf anbraten. Die Zwiebel zufügen und glasig dünsten. Dann die Tomaten zugeben und kurz mitschmoren. Die Pilze und die Garnelen zufügen, 4-5 Min. braten. Mit Weißwein und Fond angießen und das Lorbeerblatt einlegen, 10 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Den Knoblauch mit Mandel, Safran, Schokolade, Semmelbrösel, Petersilie und Brandy mit dem restlichen Olivenöl im Mörser zu einer dicklichen Paste zerstampfen. Zu dem Schmorfond rühren und 10 Min. ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

Crema Catalana

Zutaten:

4 Eigelb	1 Stange Zimt
200 g Zucker	Schale einer unbehandelten Zitrone
1 EL Speisestärke	½ l Milch

In einem Topf 150 g Zucker mit dem Eigelb schaumig schlagen. Speisestärke, Zimtstange und Zitronenschale zufügen, die Milch angießen.

Die Creme unter ständigem rühren langsam erhitzen, bis sie zu stocken beginnt. Vom Herd nehmen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen und die Creme in feuerfeste Dessertförmchen verteilen. Erkalten lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Servieren den restlichen Zucker über die Creme streuen. Traditionell wird die Crema mit einem Eisen gebrannt, alternativ kann man die Förmchen im Backofen unter den vorgeheizten Grill stellen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt oder mit dem Gasbrenner karamellisieren. Sofort servieren.