

Kalbsrücken in Parmaschinkenmantel mit Polenta, Steinpilzen und Salbeiblütensalz

Zutaten:

Kalbsrücken

- 600 g Kalbsrücken, schier
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 2 EL Olivenöl
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Salbeiblütensalz

Polenta und Steinpilze

- 300 ml Milch
- 1 EL Butter
- 150 g Polenta
- 2 EL Olivenöl
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Meersalz
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 400 g frische Steinpilze
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 EL Butterschmalz
- 100 ml Sahne

4 Personen

Zubereitung:

1. Den Kalbsrücken der Länge nach halbieren. Dann pfeffern und mit dem dünn geschnittenen Parmaschinken umwickeln. Den Rücken nun mit Olivenöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Anschließend in Ofen bei 160°C acht Minuten garen, dann bei 50°C ruhen lassen, damit das Fleisch schön saftig bleibt. Beim Anrichten wird der Kalbsrücken in Scheiben geschnitten und erst jetzt mit dem Salbeiblütensalz bestreut.
2. Die Milch mit etwas Salz, Pfeffer und der Butter aufkochen lassen.
3. Jetzt die Polenta unter ständigem Rühren zugeben und leicht köcheln lassen, bis die Masse ausgequollen ist. Zum Abschluss den frisch geriebenen Parmesan zugeben und abschmecken.
4. Die Steinpilze putzen und klein schneiden. Anschließend im Butterschmalz leicht anbraten. Jetzt die Schalottenwürfel zugeben und nach Geschmack würzen. Dann die Sahne aufgießen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen.
5. Beides auf dem Teller mit Parmesanhippen anrichten.
6. Hintergrund

7. Dieses Rezept ist eine Abwandlung des klassischen italienischen Gerichts Saltimbocca alla romana. Hierbei werden geklopfte Kalbsschnitzel mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken belegt. Die Übersetzung aus dem römischen Dialekt Salt`im bocca heißt spring in den Mund.

Rezept:

Restaurant Lesage in der Gläsernen Manufaktur

