

## KALBSRÜCKEN

### KALA-NAMAK-CREME, WEISSER SPARGEL, DIRNDL-VINAIGRETTE

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Kalbsrücken
- 1 TL braune Butter zum Vakuumieren
- KOTÁNYI Kala Namak Salz
- Pfeffer
- KOTÁNYI Sonnenblumenöl

#### FÜR DIE KALA-NAMAK-CREME:

- 1 weichgekochtes Ei, geschält
- 100 ml KOTÁNYI Sonnenblumenöl
- 50 ml Hühnerfond
- 50 ml braune Butter
- Reisessig
- Mirin
- Zitronensaft
- KOTÁNYI Kala Namak Salz

#### FÜR DIE DIRNDL-VINAIGRETTE:

- 1 EL eingelegte Dirndl
- 1 EL getrocknete Tomaten
- 1 EL Kapern
- 1 EL feingeschnittene Petersilie, Minze, Schnittlauch, Kerbel, Gartenkresse
- 2 EL KOTÁNYI Weißwein Balsamessig
- 4 EL KOTÁNYI Olivenöl
- etwas Salz
- Limette und Limettenzeste

#### FÜR DAS GEMÜSE:

- 8 weiße Spargel
- Erbsensprossen und Erbsenschoten, fein in Streifen geschnitten zum Garnieren

#### ZUBEREITUNG

Die Kalbsrücken salzen und pfeffern, mit brauner Butter vakuumieren und bei 56 °C 20 Minuten im Wasserbad garen.

FÜR DIE KALA-NAMAK-CREME mit dem Stabmixer das gekochte Ei mit Sonnenblumenöl zur Creme aufziehen. Alle Zutaten zur Creme geben und gut durchmischen, danach abschmecken.

FÜR DIE DIRNDL-VINAIGRETTE Dirndl, Kapern und getrocknete Tomaten fein würfeln, mit Essig und etwas Limettensaft, Kräuter sowie Salz vermischen. Dann das Olivenöl einrühren und mit etwas Limettenzeste abschmecken. Spargel: schälen, kurz ankochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Danach in kleine Stücke schneiden.

Einen Löffel Kala-Namak-Creme mittig auf dem Teller anrichten.

Den Kalbsrücken aus dem Wasserbad nehmen, danach auf beiden Seiten scharf anbraten, aufschneiden und auf die Creme setzen und mit Kala-Namak-Salz sowie mit Zitronenzeste bestreuen. Den weißen Spargel in Butter kurz aufwärmen bzw. glasieren und um das Fleisch verteilen. Zum Schluss Dirndl-Vinaigrette um den Spargel verteilen und mit Erbsensprossen und Erbsenschoten dekorieren.

Rezept vom 3-Haubenkoch MARCO GANGL