



# GRATINIERTER KALBSRÜCKEN

mit Pestohaube, Kartoffel-Rübchen-Gratin und Wurzelgemüse



*Dirk Luther*  
Dirk Luther

# Gratinierter Kalbsrücken

mit Pestohaube, Kartoffel-Rübchen-Gratin und Wurzelgemüse

## ZUTATEN

### KALBSRÜCKEN

1 kg Kalbsrücken ohne Knochen  
50 g Butter  
5 Thymianzweige  
2 Schalotten, in feine Ringe geschnitten  
3 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 EL Rapsöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### PESTO

150 g Spinatblätter  
150 g Feldsalat  
2 EL geröstete Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe, gewürfelt  
3 EL frisch geriebener Parmesan  
100 ml Rapsöl  
Salz

### GRATINIER-MASSE

100 g Weißbrotbrösel  
1 EL Senf  
3 EL Zwiebelwürfel, ohne Farbe in Öl angeschwitzt  
250 g weiche Butter  
3 EL gehackte Petersilie  
1 TL gemahlener Koriander  
1 EL feingeschnittene Rosmarinnadeln  
Abrieb von einer Bio-Zitrone  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### KARTOFFEL-RÜBCHEN-GRATIN

6 kleine Navetten (Speiserüben)  
350 g Kartoffeln, festkochend  
1 Knoblauchzehe  
50 g Butter  
300 ml Sahne  
2 EL Crème double

70 g geriebener Comté (Rohmilch-Hartkäse)

Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss, frisch gerieben

### WURZELGEMÜSE

4 Karotten  
3 Pastinaken  
1 EL Butter  
40 ml Geflügelfond  
1 EL Honig  
1 TL Thymian, gehackt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



**PESTO** Vom Spinat die Stiele entfernen und die Blätter gründlich waschen. Alle Zutaten in einem Zerkleinerer geben und zu einem cremigen Pesto pürieren. Mit Salz würzen und kalt stellen.

**GRATINIERMASSE** Für die Gratiniermasse die Butter in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Die Masse mit Hilfe von Backpapier zu 5 cm dicken Rollen formen und durchkühlen lassen.

**KALBSRÜCKEN** Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Die Fettschicht des Kalbsrückens mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden. Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Kalbsrücken darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Den Kalbsrücken auf das Ofengitter, mittlere Schiene, legen und ca. 60–85 Minuten garen.

Bei einer Kerntemperatur von 53 °C herausnehmen, in Alufolie wickeln und 8–10 Minuten ruhen lassen – so kann sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Thymian, Schalottenringe und die zerdrückten Knoblauchzehen dazu geben und leicht rösten lassen. Nun den Kalbsrücken aus der Folie nehmen und in Butter kurz nachbraten. Den Backofen auf Grillfunktion einstellen, den Kalbsrücken auf ein Backblech legen und mit dem Pesto dick bestreichen. Die Gratiniermasse in dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend auf den Kalbsrücken legen. In den Ofen schieben und 1 Minute gratinieren. Zum Servieren den Kalbsrücken quer zur Faser in gleichmäßige Scheiben schneiden und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

**KARTOFFEL-RÜBCHEN-GRATIN** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Rübchen und Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Eine Gratinform mit der halbierten Knoblauchzehe kräftig ausreiben, danach mit etwas Butter ausfetten. Die Rübchen- und Kartoffelscheiben abwechselnd leicht überlappend in die Form schichten. Sahne und Crème double mischen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kräftig abschmecken und über das vorbereitete Gratin gießen – die Kartoffeln und Rübchen müssen vollständig bedeckt sein. Jetzt mit dem Käse bestreuen, Butterflocken darauflegen und im Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten garen.

**WURZELGEMÜSE** Karotten und Pastinaken schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit etwas Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Geflügelfond aufgießen und weich garen. Das weiche Gemüse mit der übrigen Butter glasieren, mit dem Honig beträufeln und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Vor dem Servieren mit gehacktem Thymian bestreuen.

**ANRICHTEN** Das Gemüse auf vier vorgewärmten Tellern verteilen. Den Kalbsrücken in gleichmäßige Scheiben schneiden und dazulegen. Das Kartoffel-Rübchen-Gratin dazu reichen.

