

EDEKA KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

3x3-Gänge-Menüs

für die Festtage

Dirk Luther hat alle Zutaten für diese Menüs in seinem EDEKA Markt eingekauft.

HAUPTGANG MENÜ 1

KALBSRÜCKENSTEAK

mit Lavendelsauce und Pilzrisotto



Menü 1:

- › Rote-Bete-Süppchen mit Meerrettichklößchen
- › Kalbsrückensteak mit Lavendelsauce und Pilzrisotto
- › Warmer Schokoladenaufbau mit Himbeersauce, Sabayon und EDEKA Eiscreme Cookies & Vanille

Dirk Luther



Kalbsrückensteak

mit Lavendelsauce und Pilzrisotto

Dirk Luther zeigt Ihnen in unserem EDEKA Kochschule-Video, wie die Lavendelsauce garantiert gelingt.

ZUTATEN

KALBSRÜCKEN

- 2 Kalbsrückensteaks à 180 g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl zum Braten
- 30 g Butter
- 1 Rosmarinzweig

LAVENDELSAUCE

- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 10 g Butter
- 100 ml Rotwein
- 200 ml dunkler Kalbsfond
- 1 TL Lavendelblüten
- Speisestärke
- 20 ml Portwein, rot
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 20 g kalte Butterwürfel

PILZRISOTTO

- 60 g Risottoreis
- 30 g Butter
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 30 ml Weißwein
- 750 ml warmer Geflügelfond
- 100 g gemischte Pilze
- Rapsöl zum Braten
- 100 g eiskalte Butterwürfel
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Kalbsrückensteak



KALBSRÜCKEN Die Kalbsrückensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Die Butter sowie den Rosmarinzweig hinzufügen und im vorgeheiztem Ofen bei 135 °C ca. 10 bis 15 Minuten garen, dabei immer wieder mit der schaumigen Butter übergießen. Danach die Kalbssteaks aus dem Ofen nehmen (Kerntemperatur 52 °C), in Alufolie einwickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

LAVENDELSAUCE Die Schalottenwürfel in heißer Butter anschwanken, mit Rotwein ablöschen und gut einkochen lassen. Den Kalbsfond dazugeben, die Lavendelblüten zufügen und das Ganze etwas einkochen lassen. Die Speisestärke anrühren und die Sauce damit leicht binden. Durch ein Sieb passieren und mit Portwein, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Mit den kalten Butterwürfeln verfeinern.

PILZRISOTTO 30 g Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Schalottenwürfel mit dem Reis darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Dann so viel Geflügelfond zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Unter Rühren und ständigem Nachgießen 15 bis 18 Minuten köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist. Die Pilze waschen, trocken schleudern und in gleichmäßige Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die eiskalten Butterwürfel sowie den Parmesan unter das fertige Risotto mischen. Zum Schluss die angebratenen Pilze unterheben und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

ANRICHTEN Das Risotto auf warmen Tellern anrichten. Die Steaks in gleichmäßige Scheiben aufschneiden, dazugeben und mit der Lavendelsauce umgießen.



Dieser Bordeaux stammt aus einer rigorosen Traubenselektion aus Parzellen mit limitiertem Ertrag. Ein toller Rotwein, der sich durch würzige und fruchtige Aromen nach Cassis und Vanille auszeichnet. Am Gaumen überzeugt er durch eine mineralische Säure und langen Nachhall.

