

Hier und heute



Kalbsbraten mit Creme von „Frankfurter Grünen Kräutern“

In eine echte Frankfurter Grüne Soße kommen viele feine Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Fabian Timmer bereitet daraus eine Creme und serviert sie zu rosa geschmortem Kalbsbraten.

Das Rezept

(von Fabian Timmer für vier Personen)

Zutaten für Kalbsbraten mit „Frankfurter Grünen Kräutern“

- 16 Scheiben rosa gebratener Kalbsbraten
- 1 Bund „Frankfurter Grüne Kräuter“
- 150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 1 Zitrone
- 2 EL Crème fraîche
- 4 Bio-Eier
- ¼ Bund Kerbel
- ½ Schale Gartenkresse
- 4 Radieschen
- 2 Scheiben Pumpernickel
- Salz, Pfeffer, Gewürze

Zutaten für das Dressing

- 1 TL Senf
- 45 ml weißer Balsamico-Essig
- 25 ml Holunderblütensirup
- 7,5 g Salz
- 2 g Pfeffer aus der Mühle
- 120 ml Olivenöl für das Dressing
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kräuter für die „Frankfurter Grüne Soße“ fein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Frischkäse, Crème fraîche, einen Spritzer Zitronensaft sowie ein wenig Abrieb der Zitronenschale hinzufügen. Mit einem Mixstab pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Eier ca. sechs Minuten hart kochen. Anschließend kalt abschrecken und pellen. Alle Zutaten für das Dressing, mit Ausnahme des Öls, in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab verquirlen. Anschließend langsam bei laufendem Mixer das Öl zugeben, so dass es sich mit der Masse verbindet.

Kerbel putzen, Gartenkresse abschneiden. Radieschen in feine Scheiben schneiden und in Eiswasser legen.

Pumpernickel kleinmixen oder mit einem Messer fein hacken.

Die Creme von „Frankfurter Grünen Kräutern“ auf Teller verteilen, darauf den Kalbsbraten anrichten. Die Eier halbieren und ebenfalls anrichten. Den Pumpernickel auf dem Gericht verteilen. Mit dem Kerbel, der Kresse und den Radieschen dekorieren

Unmittelbar vor dem Servieren das Fleisch, falls nötig, leicht salzen und die Kräuter mit dem Dressing marinieren.

Tipps

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom against a light background.

- Statt Kalbsbraten können Sie auch Roastbeef oder Schweinebraten verwenden.
- Die Sauce hält sich mehrere Tage im Kühlschrank und lässt sich somit problemlos vorbereiten.
- Vom Dressing kann man auch eine größere Menge vorbereiten – in einem geschlossenen Gefäß hält sich dieses mehrere Wochen.
- Als leichtes, sommerliches Abendessen zu diesem Gericht einfach ofenwarmes Baguette servieren.