

Kalbsrücken Soja- Zimtglasiert mit rotem Zwiebelcake & Selleriepürée

(für 6 Personen)

3 Kalbsrücken à ca. 320g

Marinade

1 EL Sherry
2 EL Sojasauce
2 TL Salz
3 EL Zucker
½ TL Zimtpulver

Zwiebelcake

100g Mehl
1 TL Backpulver
50ml mild- fruchtiges Olivenöl
1 Ei
100 ml Wasser
60g Parmesan, frisch gerieben
150g rote Zwiebeln, in Würfel geschnitten
& angedünstet
Olivenöl zum braten

Selleriepürée

1 grosser Knollensellerie, geschält & in grobe Würfel geschnitten
1 dl Gemüsefond
1 dl Rahm
4 EL Butter
Zimt
Wenig Zitronensaft



Zubereitung

Den Sherry mit der Sojasauce und den Gewürzen verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben.

Kalbsrücken mit Marinade bepinseln & vakuumieren. Bei 61°C 30 Minuten Sous Vide garen. Anbraten und bei 180°C ca. 3 Minuten fertig garen.

Für den Cake Mehl, Backpulver, Öl, Ei und Wasser glattrühren. Den Parmesan untermischen und die Zwiebeln unterheben. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen, glatt streichen und 30 Minuten bei 180°C backen. Auskühlen lassen, in vier Scheiben schneiden und diese erst unmittelbar vor dem servieren in wenig Olivenöl auf beiden Seiten goldbraun braten.

Sellerie in Salzwasser weich kochen, abgiessen, ausdampfen lassen. Rahm & Gemüsefond mit Zimt & Zitronensaft aufkochen. Sellerie dazugeben und mit Butter fein mixen.