

Kalbsrücken

mit Pilz-Sauce

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Kalbsrücken, küchenfertig
100 g	Dijon-Senf
5 g	schwarze Pfefferkörner
20 g	Senfkörner
15 g	Meersalz
5 g	Estragon, gemahlen
50 g	Zwiebeln, fein gewürfelt
1 Zehe/n	Knoblauch, fein gewürfelt
50 g	Knollsellerie, gewürfelt
400 g	braune Champignons
100 ml	Weißwein, fruchtig
400 ml	Geflügelfond
100 g	Crème Fraîche
	Salz, Pfeffer und Cayenne
1 EL	Butter



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 25 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 45 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen:

Über Nacht marinieren

Hilfsmittel:

Weber Style Bratenkorb,
digitales Thermometer

Methode:

Indirekt

Zubereitung

In der Küche:

1. In einer Pfanne die Pfeffer – und Senfkörner bei milder Hitze anrösten bis sie duften. Die Gewürze warm in einen Mörser geben und mit dem Meersalz zerstoßen. Zum Schluss den Estragon unter mischen. Den Kalbsrücken mit dem Senf einreiben und mit der Gewürzmischung bestreuen, etwas andrücken. In einen luftdichtverschlossenen Beutel geben und über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Die Hälfte der Champignons grob Würfeln und die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.
3. Alle Zutaten für die Sauce, außer Crème Fraîche und die Champignon Scheiben in einen Topf geben und bei milder Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen bis der Sellerie weich ist. Die Sauce mit einem Mixer fein pürieren. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Champignon Scheiben darin anschwitzen. Die pürierte Sauce und die Crème Fraîche dazu geben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

Auf dem Grill:

1. Den Grill vorbereiten für indirekte Hitze (140°C). Falls ein Holzkohle Grill (57er) verwendet wird, braucht man einen 1/3 Anzündkamin mit durchgeglühten Brikettes.
2. Den Kalbsrücken aus dem Beutel nehmen und im Bratenkorb indirekt in den Grill stellen. Das Thermometer einstellen und den Rücken grillen bis eine Kerntemperatur von etwa 65°C erreicht ist. Vom Grill nehmen und locker abgedeckt noch 5 Minuten ruhen lassen.