

Walnussbrot mit gefüllten Kalbfleischscheiben und Aromaöl

Rezept von Klaus Böhler und Adrian Kaiser, Sheraton Frankfurt Airport Hotel, Terminal 1

Zutaten Kalbfleisch:

Parieter Kalbsrücken oder Hüfte
Knoblauchzehe
Sellerie
Rosmarin
Thymian
Salz

Zubereitung:

Rücken oder Hüfte binden, salzen und anbraten. Im Ofen bei 80 Grad und einer Kerntemperatur von 62 Grad garen und über Nacht auskühlen lassen. Bei Bedarf in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Zutaten Pilzduxelle:

Braune Champignons
Feine Schalottenwürfel
Rosmarin, Thymian
Tomatenmark
Salz
Blattpetersilie

Zubereitung:

Champignons in 5x5 Millimeter große Würfel schneiden und in der Pfanne mit Schalottenwürfeln anschwitzen. Rosmarin und Thymian zugeben. Mit etwas Tomatenmark binden und Salz abschmecken. Auf einem Blech auskühlen lassen und die Kräuter entnehmen. Die in Streifen geschnittene Petersilie unterheben.

Zutaten Walnussbrot:

Walnussbrot in Scheiben ca. 0,5x2x5 cm
Olivenöl
Sonnenblumenöl
Speckschwarte
Kümmel

Zubereitung

Graubrot in Olivenöl rösten. Das Öl, die Speckschwarte und den Kümmel auf ca. 60 Grad erwärmen und ca. drei Stunden ziehen lassen, dann durch ein Sieb laufen lassen. Luftdicht verschließen und bei Bedarf entnehmen.

Zutaten Öl:

Balsamicoessig
Sonnenblumenöl
Kalbsfond
Salz
feine Staudensellerie-Würfel
Sellerie grün

Zubereitung:

Auf die Scheiben vom Kalbsrücken etwas von der Pilzduxelles geben und einrollen. Aus dem Essig, Öl und Kalbsfond eine Vinaigrette herstellen und mit Salz abschmecken. Die Kalbscannelloni mit der Vinaigrette leicht marinieren, dann auf dem Brot platzieren. Cannelloni vor dem Servieren mit Specköl beträufeln, dann mit Selleriewürfeln, Selleriegrün garnieren.