

Rosa gebratener Kalbsrücken in Portweinjus und knusprig gebackene Riesengarnele im Polenta-Mantel an lauwarmem Linsensalat, garniert mit Thai-Spargel und Austernpilzen an Limetten-Hollandaise dazu Kartoffel-Selleriepüree

Zutaten für 5 Personen

Kalbsrücken Portweinjus

1 kg Kalbsrücken
0,2 l Portwein
0,5 l Rotwein
30 g Tomatenmark
0,5 kg Wurzelgemüse
200 g Schalotten
200 g Zwiebeln
50 g Butter
Lorbeer, Rosmarin, Wacholderbeeren

Riesengarnele, Polenta-Mantel

5 St. Riesengarnelen 8/12 er
50 g Polenta
25 g Eiweiß
Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
½ Limette
50 g Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
20 g Ingwer
Salz, Pfeffer

Lauwarmer Linsensalat, Thai-Spargel, Austernpilze

100 g Rote Linsen
100 g Beluga Linsen
50 ml Noily-Prat
20 ml Apfelessig
100 g Möhren
100 g Lauch
100 g Thai Spargel
300 g Austernpilze
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin

Limetten-Hollandaise

40 g Eigelb
Limettensaft aus 2 Limetten
2 g Senf
100 g zerlassene Butter
Salz, Pfeffer

Kartoffel-Selleriepüree

250 g Sellerie
250 g Kartoffeln
50 g Butter
0,2 l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat