

Ihr zuverlässiger Partner
Fleisch, Fleischwaren, Comestibles

Kalbs - Carré "Zigeuner Art"

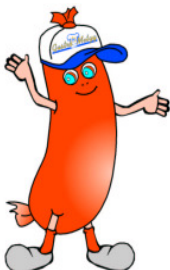
Man braucht für 4 Personen:

1 Stk	Kalbs - Nierstück
3 stk	Peperoni, rot
2 Stk	Peperoni, gelb
	Salz, schwarzer Pfeffer
1 el	Bratbutter
1 tl	Senf
1 stk	Schalotte
1 el	Butter
0.5 dl	Noilly Prat
1 dl	Gemüsebouillon
1.5 dl	Rahm
	Salz, Cayennepfeffer
	Zitronensaft, einige Tropfen
	halben Bund Basilikum



Zubereitung:

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Die Peperoni halbieren, entkernen und flach drücken. Nebeneinander auf ein grosses Backblech legen. Im oberen Drittel des 230 Grad heissen Ofens so lange backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch decken und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Haut der Peperoni abziehen. Die Ofentüre öffnen und die Temperatur auf 80 Grad absinken lassen. Eine Platte mitwärmen. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In der sehr heissen Bratbutter rundum - auch an den Enden! - je nach Dicke insgesamt 5-6 Minuten kräftig anbraten. Mit Senf bestreichen, sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad warmen Ofen 1-1 1/4 Stunden nachgaren lassen. 4 rote Peperonihälften und die gelben Früchte in Streifen schneiden. Die restlichen roten Peperoni in Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und hacken. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Rote Peperonistücke beifügen und kurz mitdünsten. Mit Noilly Prat und Bouillon ablöschen und 3-4 Minuten ungedeckt leicht einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Die gelben und roten Peperonistreifen beifügen, alles aufkochen und auf kleinem Feuer noch 3-4 Minuten kochen lassen. Das Gemüse mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft pikant würzen. Das Basilikum fein schneiden und am Schluss untermischen. Das Kalbscarré in dünne Scheiben aufschneiden und mit dem Peperonigemüse anrichten.



Dazu passt: Teigwaren

Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"