Rezept von Wolfgang Weigler

Geröstetes Toastbrot mit hausgemachter Avocado-Mayonnaise und rosa gebratenen Kalbsrücken

(Zutaten für 4 Personen)
500 g Kalbsrücken, von Fett und Sehnen befreit
Ein Zweig Thymian
Etwas Rosmarin
1 Knoblauchzehe, angedrückt
4 cl Sonnenblumenöl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer
1 Schalotte, in Scheiben geschnitten
4 cl Marsala
6 cl Rotwein
8 Kirschtomaten, halbiert
4 cl 12 Jahre alten Balsamico



Für das Toastbrot
500 g Mehl, Type 405
20 g frische Hefe, zerbröselt
1 Prise Zucker
3/8 l lauwarmes Wasser
½ TL Salz

Für die Avocado-Mayonnaise
2 frische Eigelbe
10 g süßer Senf
10 g mittelscharfer Senf
6 g Wasabipaste
6 cl Waldblütenhonig
100 g Sonnenblumenöl
Eine Avocado, von Kern und Schale befreit und halbiert
Meersalz
Gemahlener weißer Pfeffer
Saft und Schale von einer halben Limette
Je nach Geschmack auch eine Prise Cayennepfeffer

Für den Salat
1 rote Spitzpaprika, in dünne Ringe geschnitten
1 großer Steinchampignon
Verschiedene Salatspitzen
Fein geschnittener Schnittlauch zum Garnieren
Etwas geriebenen Parmesan, höchste Qualität

Zubereitung

1. Für den Toast 5 EL Mehl, Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Anschließend das restliche Mehl mit dem Salz darüber sieben und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Über die Schüssel ein Tuch geben und nochmals gehen lassen. Nach einer halben Stunde den Teig nochmals durchkneten, zu einem länglichen Laib formen und in die ausgebutterte Kastenform legen. Nochmals eine Stunde ruhen lassen. Kurz vor dem Backen die Oberfläche des Teiges mit einem spitzen Messer längs einschneiden, damit das Brot aufbrechen kann. Dann für 40 bis 50 Minuten im Ofen bei 200°C backen. Das fertige Toastbrot nach dem backen sofort auf aus der Form kippen, damit es gut auskühlen kann und knusprig bleibt.

2. Den Kalbsrücken vor dem Braten mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Backrohr bei Umluft auf 175°C vorheizen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, das Sonnenblumenöl, den Knoblauch, Thymian und Rosmarin zufügen. Darin den Kalbsrücken zusammen mit den Schalotten und Kirschtomaten goldgelb anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Gitter ca. 16 Minuten garen. Währenddessen den Bratenrückstand in der Pfanne mit 4cl Marsala und 6cl Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen, nun den Balsamico hinzufügen und beiseite stellen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

3. Für die Avocado-Mayonnaise in eine kleine Schüssel die Eigelbe, beide Senfsorten, Wasabipaste, Honig, 2 Prisen Meersalz sowie etwas weißen Pfeffer geben und mit einem Schneebesen verrühren. Vorsichtig und tröpfchenweise das Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren hinzugeben bis eine Emulsion entsteht. Anschließend die Avocado in kleine Stücke schneiden und nach und nach mit einem Mixstab in die bereits vorbereitete Mayonnaise untermixen. Mit dem Saft und der Schale einer Limette und ggf. mit einer Prise Cayennepfeffer vollenden. Bei Bedarf nochmals mit den oben genannten Gewürzen nachschmecken.

4. Zum Anrichten den Toast in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit etwas Butter goldgelb anbraten und kurz mit einem Küchenpapier abtupfen. Anschließend die Avocado- Mayonnaise auf dem Toastbrot verteilen. Den Kalbsrücken mit einem scharfen Tranchiermesser in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie etwas kaltgepresstem Olivenöl beträufeln. Nun das Kalbsfleisch abwechselnd mit den Salatspitzen und der Paprika darauf schichten. Die Pilze hauchdünn darüber hobeln und die Toasts mit dem reduzierten Bratenfond gleichmäßig beträufeln. Zum Schluss mit frisch geriebenem Parmesan und dem geschnittenen Schnittlauch ausgarnieren.

Wolfgang Weigler wünscht guten Appetit!