

Millefoglie vom Kalbsrücken mit grünem Spargel und Topinampurpüree

Zutaten:

Püree:

300 g Topinampur
1 EL kalte Butter
Salz
Pfeffer

250 g grüner Spargel
Salz
50 g Butter

600 g Kalbsrücken pariert
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Bratöl
½ l Kalbsfond

Zubereitung:

Den Kalbsrücken salzen und pfeffern. Zusammen mit dem Rosmarin und den halbierten Knoblauchzehen im Bratöl auf allen Seiten ca. 5-7 Minuten anbraten. Bei **Heißluft plus im Backofen und 80 Grad ungefähr 15-20 Minuten besser Kerntemperatur 58 Grad fertig braten.**

Inzwischen den Kalbsfond auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Topinampur schälen, in Würfel schneiden und mit dem Spargel garen. Den Spargel nur im unteren Drittel schälen, waschen und garen.

Einstellung: Dampfgaren Universal 100 Grad 10 Minuten

Topinampur zusammen mit Salz, Pfeffer und Butter ganz fein pürieren, Spargel im Dampfgarer warm halten.

Anrichten:

Das Kalbfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Den Spargel jeweils quer dritteln und nochmals längs halbieren, so dass aus einer Stange 6 Stücke entstehen.

Etwas Topinampurpüree ins Glas geben, darauf eine Scheibe Fleisch, den Spargel locker drauflegen und wieder Fleisch, das nochmals wiederholen.

Mit Püree abschließen und mit Kalbsfond beträufeln.