



EIN TAG, EIN PROFI, EIN GENUSS: FLEISCH MEHR ALS DIE ÜBLICHEN VERDÄCHTIGEN

Gebratenes Kalbsbries auf Terlaner Steckrübe mit Salsa Verde, gerösteten Pinienkernen und Granatapfel

Florian Patauner, Küchenchef im Restaurant Patauner, Siebeneich/Terlan

Zutaten für 4 Personen

- **Kalbsbries**

- 400 g geputztes und gewässertes Kalbsbries
- 50 g Butter
- 2 Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer

- **Steckrübenscheibe**

- 1 Steckrübe, Durchmesser ca. 10 cm
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 Zwiebel
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren, etwas grobes Salz

- **40 Pinienkerne, geöstet**

- **1 Granatapfel**

- **Kräutersauce**

- 4 EL Petersilie
- 1 EL Essiggurken
- 1/2 Zwiebel
- 1 TL Kapern
- 2 Sardellenfilets
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Weinessig
- Samenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft

1



Für die Kräutersauce alle Zutaten klein schneiden bzw. hacken, vermengen und mit Salz, Pfeffer, Samenöl und etwas Zitronensaft abschmecken.

2



Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

3



Die Steckrübe schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

4



Anschließend die Steckrübe in etwas Salzwasser mit den Lorbeerblättern, der Zwiebel, den Pfefferkörnern und den Wacholder-beeren zugedeckt langsam köcheln lassen, bis sie bissfest sind.

5



Das Bries mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in einer Pfanne mit Butter anbraten.

6



Die Lorbeerblätter dazugeben und immer wieder mit etwas Butter übergießen.

7



Den Granatapfel schälen. Nun den Teller mit den Granatapfelkernen, Pinienkernen und der Salsa Verde garnieren.

8



Die warme Rübenscheibe in die Mitte des Tellers legen.

9



Abschließend kann das Kalbsbries auf dem Teller garniert werden und ist bereit zum Servieren.