

KALBSPAILLARD MIT HOLUNDERBLÜTEN-BUTTER

ZUTATEN

Vorbereiten: Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen
Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 6 Personen

Spritzsack mit glatter Tülle
Klarsichtfolie

Holunderblüten-Butter:

125 g Butter, weich
1 EL Holunderblüten
1 EL Holunderblütensirup
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Bratkartoffeln:

1 kg Frühkartoffeln, halbiert
Bratbutter oder Bratcrème
1 TL Salz
4 EL fein gehackter Kerbel

Fleisch:

12 Kalbspailard (dünne Kalbsplätzchen), ca. 600 g
Bratcrème
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Holunderblüten und
Rosmarinblüten zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Butter rühren bis sich Spitzchen bilden, Holunderblüten und Sirup darunterühren, würzen. Holunderblüten-Butter in den Spritzsack füllen, auf Klarsichtfolie dressieren, kühl stellen.
- 2 Kartoffeln bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten in der Bratbutter braten, würzen. Kerbel darüber verteilen.
- 3 Kalbspailard beidseitig mit Bratcrème bestreichen, auf einer Seite 20-30 Sekunden in der heissen Grillpfanne grillieren, nur kurz wenden, würzen. Auf vorgewärmte Teller geben. Holunderblüten-Butter darauflegen, sofort mit den Bratkartoffeln servieren.

