

«Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Salbeinudeln»

für 4 Personen

- 800 g Kalbshohrücken am Stück
- 1 EL Schwarze Pfefferkörner zerdrückt
- 2 EL Hoisin-Sauce
- 4 EL Olio del Nonno (Olivenöl)
- 2 EL Fleur de Sel (Meersalz)

Zubereitung:

Pfeffer, Hoisin-Sauce und Olio del Nonno (Olivenöl) mischen und damit den Kalbshohrücken einreiben. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2^h marinieren. Bräter im Backofen bei 220 °C erhitzen. Das Olivenöl im Bräter erhitzen und den Hohrücken allseitig anbraten. Mit dem Fleur de Sel salzen. Danach den Backofen auf 180 °C zurückstellen. Den Hohrücken bis zu einer Kerntemperatur von 62 °C braten und aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abstehen lassen. Dann im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Min. nachziehen lassen. Aufschneiden und geniessen!

Salbeinudeln

- 8 Blätter Salbei (fein geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1 EL Butter
- 3 dl Rahm
- 500 g Nudeln
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser weich kochen. Im kalten Wasser abschrecken, Butter in der Pfanne erwärmen und gehackten Knoblauch darin andünsten.

Rahm und Salbei begeben. Anschliessend mit den Nudeln mischen und abschmecken.



Salbei

Salvia off.
«Oeschberg»

Frische Blätter und
Blüten

Salbeiblätter geröstet, Saltimbocca, Fisch, Fleisch, berühmte ital. Salbei-roulade, ital. Kräutermischung