

# Tranchen vom geräucherten Kalb

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Schwarzwurzeln, geschält im Zitronenwasser  
50 ml Weißwein  
150 ml Sahne  
3 Eigelb  
1 EL Noilly Prat  
1 TL Zucker  
25 g Butter  
½ Zwiebel  
½ Zitrone (Abrieb und Saft)  
1 Bund Kerbel  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Kalbsschlögel oder Kalbschulter, geräuchert  
Leinöl  
Zupfsalat  
Rohnen

## Schwarzwurzel-Crème-Brûlée mit Tranchen vom geräucherten Kalb

### 1. Zubereitung Schwarzwurzel-Crème-Brûlée

Die geschälten Schwarzwurzeln aus dem Zitronenwasser nehmen und in kleine Würfel schneiden. Zeitgleich in einem Topf Zwiebelwürfel in der Butter glasig (ohne Farbe) dünsten und dann die geschnittenen Schwarzwurzeln zugeben. Nach etwa fünf Minuten mit Noilly Prat ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Nun die Schwarzwurzeln 15 Minuten lang weichkochen.

Die weichgekochten Schwarzwurzeln pürieren und durch ein Sieb passieren. Nach etwa zehn Minuten das Eigelb unter die ausgekühlte Masse rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die fertige Masse in vier schöne Formen oder Gläser füllen.

Ein Blech zur Hälfte mit Wasser befüllen und die Formen oder Gläser hineinstellen. Mit Klarsichtfolie bedecken.

Das Ganze für 50 bis 60 Minuten bei 100 Grad in den Ofen schieben. Anschließend abkühlen lassen, dann einen halben Teelöffel Zucker auf die fertige Crème Brûlée streuen und abflämmen. Für das Kerbelöl den Kerbel trocknen und dann mit Sonnenblumenöl fein mixen.

### 2. Zubereitung Fleisch

Zuletzt das geräucherte Kalbfleisch noch in feine Tranchen schneiden und etwas Zupfsalat mit Leinöl, Salz und Zitrone marinieren.

Für die Farbe getrocknete rohe Rohnen-Scheiben verwenden.