

# Kalbsrücken

mit Parmaschinken und Salbei,  
Karotten-Pappardelle und Schnittlauch-Gnocchi



Zutaten für 4 Personen:

800 g Kalbsrücken	200ml Geflügelfond
8 Scheiben Parmaschinken	50g Butter
6 große Kartoffeln, mehlig kochend	1 Eigelb
6 große China-Karotten	Weizenmehl
½ Zitrone	Öl
Schnittlauch	Salz
Salbeiblätter	Muskatnuss

Kalbsrücken mit Salbeiblättern und Parmaschinken belegen, einschlagen und in einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Pfanne, in den 220 Grad vorgeheizten Ofen, für 6 Minuten stellen, danach heraus nehmen und weitere 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Karotten-Pappardelle die Karotten putzen und in lange Streifen schälen. Geflügelfond zum Kochen bringen, kalte Butter, Zitronenabrieb und Karottenstreifen hinzugeben und zwei Minuten köcheln lassen.

Am Vortag gekochte Kartoffeln quetschen und mit Salz und Muskatnuss würzen, mit Ei und Mehl verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Teig zu einer 2 Zentimeter dicken Rolle formen. Kleine Stücke abtrennen und mit einer Gabel Gnocchirillen eindrücken. Gnocchi in Salzwasser aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Butter nussig aufschäumen, die Gnocchi hineingeben und mit Schnittlauch verfeinern.

Kalbsrücken mit Karotten-Pappardelle und Schnittlauch-Gnocchi servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



brinkmeier  
Mittelnwürttemberg 581-193

Gerd Kastenmeier

Kastenmeiers

Kastenterrace

