

Für Genießer: Kalbsscheiben mit Senfkorn-Mayo & eingelegte Zucchini



Feinste Zutaten auf dem Teller

Wer seinen Gästen etwas Feines vorsetzen möchte, ist bei heimischem Rindfleisch mit dem Qualitätszeichen aus Baden-Württemberg gut beraten. Zartes Kalb, schonend gegart ist eine Delikatesse, die mit etwas Creme und sauer eingelegtem Gemüse sehr gut harmoniert. Unsere Kombi ist eine Abwandlung der italienischen Vorspeise „Vitello tonnato“. Dazu empfehlen wir knuspriges Holzofenbrot vom Bäcker um die Ecke. Ein Gedicht.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Kalbsscheiben mit Senfkorn-Majo & eingelegte Zucchini"**:

Zutaten

- 1 kg Kalbsrücken
- Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer

Für die Mayonnaise:

- 2 EL Senf, Ganzkorn
- 2 EL Mayonnaise

- 2 EL Sahnemeerrettich
- 100 g Schmand
- Spritzer Essig, z.B. Apfelessig
- Salz & Pfeffer

Extra

- 250 g eingelegte Zucchini (siehe [Rezeptdatenbank](#))
- Petersilie mit Stielen, fein geschnitten
- Brot und etwas Butter zum Servieren

Zubereitung

Kalbsrücken längs mittig halbieren, sodass zwei gleiche Stränge entstehen.

Fleischstücke salzen und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Form legen.

Das Fleisch im vorgeheizten Ofen (80 °C Ober- und Unterhitze) 45 Minuten sanft garen.

Danach das Fleisch in Klarsichtfolie einwickeln und komplett auskühlen lassen. Vor dem Aufschneiden im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen lassen.

Aus Mayonnaise, Senf, Schmand, Sahnemeerrettich, Essig, Salz und Pfeffer einen Dip rühren.

Zum Servieren das Kalbfleisch in feine Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Mit Senfkorn-Mayo beträufeln. Darauf eingelegte Zucchini anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Dazu frisches Brot und etwas Butter reichen.