Kalbsscheiben mit Senfkorn-Mayo & 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.