



**DUKE'S
CUISINE**



REZEPTINSPIRATION

FRENCH RACK

MIT KRÄUTERKRUSTE

UND GERÖSTETEM GEMÜSE

REZEPTINSPIRATION

FRENCH RACK MIT KRÄUTERKRUSTE

UND GERÖSTETEM GEMÜSE

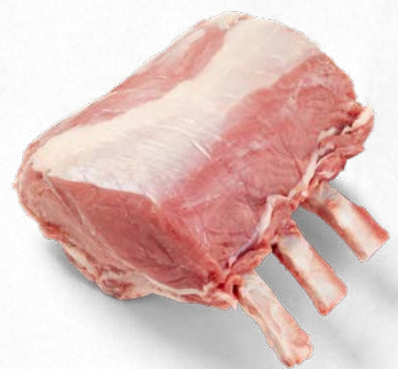
ZUTATEN

[FRENCH RACK]

- 1 französisch pariertes Kalbsrack
- 600 g Roseval-Kartoffeln
- 4 kleine Pastinaken
- 4 Steckrüben
- 6 Salbeiblätter
- 4 Zweige Oregano
- 6 Zweige Thymian
- 2 EL Butter
- Ein Schuss Olivenöl
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Salz

[KRÄUTERKRUSTE]

- 75 g weiche Butter
- 150 g Panko (oder Semmelbrösel)
- 1 großer EL milder Senf
- 2 EL fein gehackte grüne Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Sellerieblätter, Estragon...)





REZEPTINSPIRATION

FRENCH RACK MIT KRÄUTERKRUSTE UND GERÖSTETEM GEMÜSE

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Die Pastinaken schälen und der Länge nach in Stücke schneiden.
2. Die Steckrüben schälen und in Spalten schneiden. Die Roseval-Kartoffeln halbieren.
3. Das Gemüse und die Kartoffeln in eine große Auflaufform geben. Einen Schuss Olivenöl, Thymian, Oregano und Salbei hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
4. Etwa 25 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten.
5. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Kräuterkruste in einer Küchenmaschine zu einer glatten Paste verarbeiten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Kräutermischung auf ein Backpapier streichen, mit einem weiteren Backpapier bedecken und auf eine Dicke von etwa 3 mm drücken. Zum Festwerden in das Gefrierfach legen.
7. Das Kalbsrack großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die Ofentemperatur auf 120 °C reduzieren.
9. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Butter hinzufügen. Das Rack von beiden Seiten scharf anbraten, bis es eine schöne Bräunung bekommt. Die Auflaufform mit dem Gemüse aus dem Ofen nehmen, das Rack darauflegen und ein Fleischthermometer in den dicksten Teil des Fleisches einführen.
10. Die Form in den leicht abgekühlten Ofen stellen und das Fleisch garen, bis eine Kerntemperatur von 47 °C erreicht ist.
11. Aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 °C mit Grillfunktion erhöhen.
12. Die Kräuterkruste aus dem Gefrierfach nehmen, auf die Größe des Kalbsracks zuschneiden und auf das Fleisch legen.
13. Die Form erneut in den Ofen unter den Grill stellen und die Kruste in wenigen Minuten schön knusprig werden lassen.
14. Aus dem Ofen nehmen, das Fleisch am Tisch in schöne Koteletts schneiden und mit dem gerösteten Gemüse und den Kartoffeln servieren.