Ölz Italian Sandwich

mit rosa Kalbrücken, gesalzenem Mandelkrokant, Kapern-Rosinencreme und Radicchio

Zutaten
8 Scheiben Ölz Italian Sandwich
500 g Kalbrücken zugeputzt
Butterschmalz zum Anbraten
40 g Butter
2 Zweige Salbei
Salz & Pfeffer
***
Kapern-Rosinencreme:
100 g Rosinen
100 g Kapern in Lake
100 ml Wasser
Salz

Zubereitungszeit
35 min

Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundherum anbraten. Butter und Salbei dazugeben und im Rohr unter häufigem Übergießen bei 160 °C 12-16 min. rosa braten. Auskühlen lassen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben leicht salzen und pfeffern.

Für die Kapern-Rosinencreme alle Zutaten zusammen aufkochen und fein mixen.

Ölz Italian Sandwich mit der Kapern-Rosinencreme großzügig bestreichen mit dem gewürzten Fleisch großzügig belegen, die gerösteten, gehackten Salzmandeln darüber streuen und mit dem Radicchio und den Basilikumblättern abschließen. Vierteln und mit Spießen befestigen.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer