Rohmariniertes Kalb-Filet grün-gelb-rot-braun

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet, fertig

Grün:

1 Limone	2 EL Olivenöl	1 Bund Kerbel
1 TL Wasabi		

Gelb:

1 Orange	1 TL Currypulver	1 Stck. Ingwer
1 Msp. Safran	1 EL Crème-fraîche	1 EL Zitronenöl

Rot:

1 Schote Chili, klein	1 Schote Paprika, rot	1 TL Tomatenessig
4 Kirschtomaten	1 EL Olivenöl	

Braun:

1 EL Balsamico, alt	1 TL Sonnenblumenöl	1 TL Kürbiskerne, geröstet
1 TL Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Kalbsfilet:
Das Kalbsfilet mit einem Messer in dünne Tranchen schneiden. Mit der Messerseite zu einem dünnen Carpaccio „ausstreichen“, auf längliche Teller verteilen und jeweils ein viertel mit „Grün“, „Gelb“, „Rot“ und „Braun“ abschmecken.
Grün:
Die Limone auspressen, die Schale abreiben. Olivenöl, Wasabi, Limonensaft und Limonenabrieb zu einer Vinaigrette anrühren, auf das Filet geben und mit Kerbel dekorieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Gelb:
Orangenfilets herausschneiden und auf einem Teller im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten schmoren. Orange auspressen, Saft mit Curry, etwas gehacktem Ingwer und Safran erwärmen und in die Crème-fraîche einrühren. Tröpfchenweise auf das Fleisch geben und mit Zitronenöl abrunden.
Rot:
Kirschtomaten vierteln, Chili fein schneiden, Paprika schälen und in feine Würfel schneiden. Tomatenessig mit Chili und Paprika anrühren, auf das Fleisch geben und mit den geviertelten Tomaten garnieren.
Braun:
Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sonnenblumenöl und Balsamico beträufeln, mit Kürbiskernen garnieren.

Alexander Herrmann am 19. Februar 2010