

Kalb-Medaillons, Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse, Apfelscheiben

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

4 Kalbsmedaillons à 60g	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse:

300 g kleine Kartoffeln	300 g Kohlrabi	1 Zwiebel
250 ml Kalbsfond	100 g Crème double	Salz
roter Pfeffer		

Für die Apfelscheiben:

2 säuerliche Äpfel	1 Zitrone	40 g Butter
2 EL Zucker	100 ml trockener Weißwein	

Für das Gemüse die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kaltes Wasser legen. Die Kohlrabis schälen und etwa in gleich große Stücke wie die Kartoffeln schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Fond in einem kleinen Topf erwärmen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffeln und Kohlrabi zugeben und weitere zwei Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fond zugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Crème double unterrühren.

Inzwischen für die karamellisierten Apfelscheiben die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und in Scheiben schneiden. Den Saft einer halben Zitrone auspressen.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Zucker darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren karamellisieren. Sobald das Karamell braun zu werden beginnt, mit dem Weißwein ablöschen. Die Apfelscheiben zufügen und anbraten; zwischendurch die Pfanne schwenken, damit sie nicht anbrennen. Dann mit dem Zitronensaft beträufeln und abgedeckt bei geringer Hitze etwa drei Minuten schmoren lassen. Für die Kalbsmedaillons das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten drei Minuten braten.

Die Medaillons mit dem Gemüse auf Tellern anrichten mit Apfelscheiben belegen und nach Belieben mit dem Karamellsirup beträufeln. Servieren.

Inge May am 25. April 2016