

Kalb-Medaillons, Champignon-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalb-Filets à 300 g	250 g braune Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
Butterschmalz	150 ml Kalbsfond	trockener Weißwein
Olivenöl	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 Speckstreifen	60 ml Vollmilch
60 g Butter	1 Zweig Rosmarin	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	2 EL edels. Paprikapulver	Mehl, Butter, Öl
------------	---------------------------	------------------

Für den Blattsalat:

150 g gemischter Blattsalat	10 Cocktailtomaten	1 Beet Kresse
3 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Kalbsmedaillons:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet in Medaillons schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten. Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben. Nach kurzer Zeit Medaillons aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmstellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl goldgelb andünsten. Daraufhin mit Weißwein ablöschen.

Champignons schneiden, hinzugeben und ca. 6 Minuten dünsten. Mit Kalbsfond aufgießen und Sahne und Crème fraîche hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und ebenfalls hinzufügen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser garkochen.

Milch und Butter in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Rosmarin hinzugeben und nach kurzer Zeit wieder herausnehmen.

Kartoffeln stampfen und die Milch-Butter Mischung hinzugeben. Zu einem fluffigen Püree aufschlagen und nochmal abschmecken.

Speckstreifen in einer Pfanne knusprig anbraten und über das Kartoffelpüree geben.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen, fein schneiden und mit Mehl bestäuben.

Paprikapulver hinzugeben und die Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl und Butter frittieren.

Für den Blattsalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Tomaten halbieren. Kresse abzupfen.

Eine Vinaigrette aus Olivenöl, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer anrühren und über den Salat geben. Mit Kresse garnieren.

Andrea Erber am 20. Januar 2025