

Kalb-Medaillons, Nudeln, Pilzrahm-Soße, Pankobrösel

Für zwei Personen

Kalb-Medaillons:

1 Kalb-Filet	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Pfeffer	

Nudeln:

300 g Ditalini	Salz
----------------	------

Soße:

3 Sch. Kochschinken	200 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Limette, Abrieb	40 g kalte Butter
200 ml Sahne	200 ml Geflügelfond	Olivenöl

Fertigstellung:

4 Sch. Speck	100 g Panko	Pflanzenöl
--------------	-------------	------------

Für die Garnitur:

3 Zwg. Petersilie

Kalb-Medaillons:

Den Backofen auf 75 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie auf ein Brett legen. Kalb-Filet darauflegen.

Knoblauch abziehen, über das Filet reiben und verteilen.

Thymian und Rosmarin auf das Filet legen. Mit Pfeffer würzen. Fest einwickeln und bei 75 °C je nach Dicke etwa 25-35 Minuten im Ofen garen.

Nudeln:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln 10-11 Minuten al dente kochen, abgießen.

Soße:

Schalotte abziehen und feinhacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken.

Pfifferlinge putzen und in Öl anbraten. Schalotten und Knoblauch hinzugeben. Kochschinken in Würfel schneiden und ebenfalls zugeben.

Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und Kochschinken aus der Pfanne nehmen.

In dieselbe Pfanne Geflügelfond und Sahne gießen und köcheln lassen.

Limettenabrieb hinzugeben. Sauce dann in einen Topf gießen und weiter einkochen. Zuletzt kalte Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Pilz-Kochschinken-Mischung wieder in die Soße geben. Nudeln ebenfalls hinzugeben und umrühren.

Fertigstellung:

Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten.

Nach Ende der Garzeit das Kalb-Filet aus der Folie nehmen und in der Pfanne mit dem Speck nachbraten. Dabei etwas Öl hinzugeben.

Panko hinzugeben und rösten. Kalb-Filet aufschneiden. Panko-Speck-Brösel auf dem Teller verteilen.

Garnitur:

Petersilie zupfen und als Garnitur verwenden.

Johann Lafer am 28. August 2026