

Medaillons vom Kalb mit Trüffel-Rahm-Soße und Spaghetti

Für 4 Personen

8 Kalbsmedaillons, a 80 g	3 EL Olivenöl	300 g Spaghetti
2 Schalotten	300 g Möhren	250 g Zucchini
160 ml Sahne	100 ml Weißwein	200 ml Kalbsfond
30 g Trüffelbutter	1 Bund Basilikum	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons von jeder Seite scharf anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend herausnehmen und in eine Ofenform setzen. Die Trüffelbutter in Stückchen dazugeben und im Backofen auf der zweiten Schiene von unten circa sieben Minuten weitergaren. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Möhren und Zucchini putzen und beides der Länge nach in dünne Streifen schneiden (alternativ den Spiralschneider dafür verwenden). Zweidrittel der Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Die Schalotten im Bratfett kurz andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen. Bei starker Hitze gut einköcheln lassen. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Die feingeschnittenen Möhren circa fünf Minuten und die feingeschnittenen Zucchini etwa zwei Minuten bevor die Nudeln gar sind, bissfest mitkochen. Die Medaillons aus der Ofenform nehmen und in Alufolie fünf Minuten ruhen lassen. Den Bratensud aus der Ofenform zusammen mit der Sahne zur Sauce geben und nochmals aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Basilikumstreifen unterrühren. Die Gemüsespaghetti abgießen und mit den Kalbsmedaillons und der Sauce auf Tellern anrichten. Mit den restlichen Basilikumblättern garnieren und servieren.

Horst Lichter am 10. September 2011