

Kalb-Medaillons mit grünen Nudeln

Für 2 Personen

4 Kalbsmedaillons, a 50 g	50 g Schweizer Emmentaler	150 g Blattspinat
2 Tomaten, fest	1 Bund Blattpetersilie	1 Zweig Basilikum
2 Eier	200 g Mehl	60 g Kräuterbutter
750 ml Sahne	30 ml Wermut	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Spinat waschen und trocken schleudern, in Wasser aufkochen und gut ausdrücken. Anschließend in den Mixer geben. Die Eier trennen und den Spinat mit dem Eigelb vermischen. Etwas Muskat reiben. Mit Salz und Muskat würzen. Das Mehl hinzugeben und das Ganze zu einem Teig verarbeiten. Anschließend in den Kühlschrank stellen. Die Petersilie und das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Tomaten in heißes Wasser geben und abschrecken lassen. Die Haut abziehen, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Den Käse reiben und zusammen mit der Sahne in einen Topf geben. Die Petersilie hinzugeben und aufkochen lassen. Die Kräuterbutter einrühren. Den Wermut zugeben und bei schwacher Hitze reduzieren. Tomatenwürfel und Basilikum zur der Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, ausrollen und schmale Bandnudeln herstellen. Anschließend die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen, salzen und in Alufolie einwickeln. In den Ofen geben und circa sechs Minuten garen. Die Kalbsmedaillons zusammen mit den grünen Nudeln anrichten und mit der Rahmsoße beträufeln.

Robert Kronester am 01. März 2010