

Kalb-Medaillons, Pastis-Erdbeeren, Oliven-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

4 Kalbsmedaillons a 80 g	400 g festk. Kartoffeln	150 g Erdbeeren
75 g grüne Oliven	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Ziegen-Frischkäse
50 ml Gemüsefond	4 EL Pastis	80 ml Olivenöl
0,5 Bund Basilikum	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	4 Zweige krause Petersilie	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin 15 Minuten gar kochen. Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen, mit dem Handballen in Form drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons auf jeder Seite mit den Rosmarin-, Oregano- und Thymianzweigen zwei Minuten anbraten. Danach die Medaillons aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Die Erdbeeren vom Grün befreien und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Blätter des Basilikums und der Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und einen Teelöffel Zitronensaft auspressen. Die Oliven grob hacken. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Kartoffeln abgießen. Den Gemüsefond zu den Kartoffeln geben und das Ganze erhitzen. Anschließend die Kartoffeln im Fond fein zerdrücken. Den Ziegen-Frischkäse und das übrige Olivenöl unter die gestampften Kartoffeln rühren und die Oliven sowie die Petersilie unterziehen. Das Püree mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erdbeeren in die Pfanne zu den Kalbsmedaillons geben und eine Minute unter vorsichtigem Wenden braten. Mit Pastis ablöschen, das Basilikum dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Erdbeeren und dem Püree auf warmen Tellern anrichten und servieren.

Stanislaw Schmidt am 17. Mai 2010