

Kalb-Filet im Speck-Mantel mit Bratkartoffel-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsfilets, à 200 g	4 Scheiben Frühstücksspeck	300 g festk. Salatkartoffeln
8 Radieschen	1 rote Zwiebel	1/2 Bund Schnittlauch
1 TL scharfer Senf	50 ml Rinderfond	20 g Butterschmalz
1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Rapsöl	1 EL Sonnenblumenöl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Für den Kartoffelsalat die Radieschen gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Radieschen in eine Schüssel geben. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, mit dem Frühstücksspeck umwickeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in etwa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Kartoffeln zu den Radieschen und Zwiebeln geben. Für die Vinaigrette den Rinderfond in einem Topf erhitzen. Den Senf, den Balsamicoessig, das Raps- und das Sonnenblumenöl hinzugeben und gut verquirlen. Die Vinaigrette über die Kartoffeln, Radieschen und Zwiebeln geben und alles locker miteinander vermengen. Den Schnittlauch waschen, trocknen, klein hacken und unter den Salat mischen. Anschließend den Bratkartoffelsalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbsfilet im Speckmantel mit dem Bratkartoffelsalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Kathrin Gerhardt am 03. April 2012