

# Kalb-Medaillons, Kartoffel-Möhren-Püree, Madeira-Soße

## Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	200 g mehliges Kartoffeln	200 g Möhren
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	2 Zweig Rosmarin
2 Zweig Thymian	0,5 Bund Blatt Petersilie	200 ml Madeirawein
100 ml Kalbsfond	250 ml Milch	250 ml Sahne
200 g Butter	100 g mittelscharfer Senf	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und die Möhren schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Milch, die Sahne und die Butter erwärmen. Die Kartoffeln und die Möhren durch die Passiermühle drehen, mit dem Milch- Sahne Gemisch zu Püree verarbeiten und anschließend mit Muskatnuss abschmecken. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und zu Medaillons schneiden. Eineinhalb Knoblauchzehen abziehen und die Kalbsmedaillons damit spicken. Anschließend die Medaillons mit Senf einreiben und anbraten. Die Kalbsmedaillons mit dem Thymian und dem Rosmarin in den Backofen geben und fertig garen. Die Zwiebel und den restlichen Knoblauch abziehen, in Stücke schneiden, in einer Pfanne anbraten und mit dem Madeira ablöschen. Den Rosmarin und den Thymian-Zweig dazugeben und mit dem Kalbsfond auffüllen. Die Madeirasauce abseihen und erneut einkochen lassen. Die Kalbmedaillons auf einem Teller anrichten und das Kartoffel-Möhren-Püree dazugeben. Mit der Madeirasauce garnieren und servieren.

Marianne Backes-Pauly am 11. März 2013