

Kalb-Filet mit Gorgonzola und Zucchini

Für zwei Personen

2 Kalbsfilet, à 150 g	1 Zucchini	100 g Cherrytomaten
60 g reifer Gorgonzola	50 g Butter	1 EL Olivenöl
100 ml Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Meersalz, weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Eine Pfanne mit der Butter und dem Öl erhitzen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten circa vier Minuten anbraten. Vom Gorgonzola die Rinde entfernen und damit die Kalbfleischfilets belegen. Das Fleisch anschließend in eine Auflaufform legen. Den Fleischsud in der Pfanne mit dem Weißwein ablöschen, den Kalbsfond hinzugeben und einkochen lassen. Anschließend die Sauce über die Kalbsfilet gießen und im Backofen grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Cherrytomaten waschen und trocknen, anschließend im Backofen bei 180 Grad Umluft braten lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zucchini waschen und mit einem Kanneliermesser die Rinde bearbeiten. Anschließend den Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Kalbsfilet mit dem Gorgonzola und der Zucchini auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Wim van Zon am 10. Oktober 2013