

Kalb-Medaillons mit Lauch-Gemüse, Champignons

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	3 Schalotten	300 g braune Champignons
2 Stangen Lauch	100 g Cocktailtomaten	2 Knoblauchzehen
90 g Butter	3 EL Puderzucker	100 ml Calvados
150 g Crème-fraîche	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
100 ml Cidre	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Estragon	1 TL Gemüsegewürz	1 Prise Curry Jaipur
Pfeffer, Salz, Meersalz		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Champignons waschen und trockentupfen. Zwei Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne etwa 30 Gramm Butter erhitzen und die Pilze darin hell anschwitzen. Das Lorbeerblatt hinzugeben. Mit Calvados ablöschen und reduzieren lassen. Den Cidre hinzugießen und wieder reduzieren lassen. Die Crème-fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Den Estragon fein hacken und hinzugeben. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und Lauch, die kleingeschnittene Schalotte und den Knoblauch darin anschwitzen. Den Gemüsefond hinzugeben und das Gemüse garen. Die Cocktailtomaten waschen, die Stielansätze aber nicht entfernen. In einer Pfanne 30 Gramm Butter und drei Esslöffel Puderzucker zu Karamell schmelzen. Mit etwas Pfeffer würzen und die Tomaten für den Karamell-Pfeffer Überzug in der Pfanne schwenken. Das Filet waschen, trockentupfen, parieren, in Medaillons schneiden und mit Küchengarn binden. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen, eine angedrückte Knoblauchzehe und Rosmarin dazugeben. Die Medaillons von jeder Seite zwei Minuten anbraten und dabei das Fleisch immer wieder mit Butter übergießen. Anschließend die Medaillons in Alufolie einwickeln und im Ofen zehn Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lauchgemüse im Dessertring auf einem Teller anrichten und die Medaillons mit den Tomaten darauf anrichten. Mit den Champignons und der Calvados-Cidre-Sauce garnieren.

Fabian Eckel am 06. Februar 2014