

Kalb-Medaillons mit Gemüse-Spaghetti und Trüffel-Rrahm

Für zwei Personen

4 Kalbsmedaillons à 80 g	150 g Spaghetti	150 g Karotten
150 g Zucchini	1 Zwiebel	75 ml Sahne
15 g Trüffelbutter	1 EL Soßenbinder	50 ml Weißwein
1/2 Bund Basilikum	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Karotten und die Zucchini waschen, trocken tupfen und beides der Länge nach in dünne Stifte schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Von dem Basilikum einige Blätter für die Garnitur beiseitelegen und den Rest in feine Streifen schneiden. Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen und gut salzen und pfeffern. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons von jeder Seite eine Minute scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben und die Trüffelbutter zugeben. Die Medaillons mit der Auflaufform in den vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 10 Minuten weiter garen. Die gewürfelte Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, bei starker Hitze einkochen. Das kochende Wasser reichlich salzen und die Spaghetti darin al dente kochen. Die Karotten- und die Zucchini-Stifte zwei Minuten vor Ende der Garzeit mit in das kochende Salzwasser geben. Die Kalbsmedaillons aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Den Bratsud für die Soße in einem kleinen Topf mit der Sahne und der Speisestärke einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend vom Herd ziehen. Die Basilikumstreifen zum Schluss zugeben. Auf einem Teller die Spaghetti mit Gemüse und den Kalbsmedaillons anrichten, mit der Trüffel-Sauce und einigen Basilikumblättern garnieren und servieren.

Sarah Schönweitz am 11. Juni 2014