

Kalb-Medaillon-Gemüse-Türmchen mit Zucchini-Spaghetti

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalbsmedaillons	2 Scheiben grobe Salami	2 Scheiben Parma-Schinken
100 g Parmesan	1 Tomate	1 Aubergine
1 Zucchini	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Ei	Mehl, Paniermehl	2 Rosmarinzwige

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Zucchini-Spaghetti:

1 Zucchini	5 Stiele Schnittlauch	5 Stiele Liebstöckel
------------	-----------------------	----------------------

Olivenöl, Salz, Pfeffer
Petersilie

Für die Rotweinsauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	250 ml Kalbsfond
250ml trockener Rotwein	3 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Türmchen das Ei aufschlagen und mit dem Mehl und dem Paniermehl eine Panierstrecke aufbauen. Den Parmesan reiben. Die Tomate und die gelbe und rote Paprika vom Grün befreien und zusammen mit der Aubergine und der Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Rosmarinzwige dazugeben. Die Auberginenscheiben erst in das Mehl, dann in das Ei und zuletzt in das Paniermehl tunken. Anschließend in der Pfanne goldgelb anbraten. Danach die Zucchini und die Paprika in etwas Olivenöl anbraten und mit den Auberginenscheiben bei Seite legen. Das Kalbsfilet in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in der gleichen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einem Bräter die Türmchen zusammenstellen. Eine Scheibe Kalbsmedaillon, eine Scheibe Aubergine, ein Stück der gelben Paprika, eine Scheibe Tomate, eine Scheibe Zucchini, ein Stück der roten Paprika und eine Scheibe italienische Salami übereinanderlegen und anschließend die Reihenfolge wiederholen. Mit dem Parma-Schinken abschließen. Mit ein wenig Parmesan bestreuen und anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben. Für die Sauce die Butter in einem Topf zergehen lassen. Die Schalotte abziehen und glasig anschwitzen. Mit dem Kalbsfond und mit dem Rotwein ablöschen, die Salbeiblätter zugeben und einkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für die Spaghetti eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Zucchini von den Enden befreien und mit einem Spiralschneider der Länge nach in Bandnudelform reiben und anbraten. Anschließend den Schnittlauch und den Liebstöckel fein hacken und mit den Gewürzen und Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die Petersilie fein hacken und die Spaghetti damit garnieren. Die Kalbsmedaillon-Gemüse-Türmchen mit den Zucchini-Spaghetti und der Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Guy Kohnen am 03. November 2014