

# Kalb-Medaillons mit Orangen-Sauerkirsch-Ragout, Risotto

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsmedaillons:**

400 g Kalbsfilet	80 g Sauerkirschen	2 Orangen
6 Dörrpflaumen	1 Zitrone	3 Zehen Knoblauch
4 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	50 ml Kalbsfond
50 ml Rotwein	2 EL Butterschmalz	3 TL Puderzucker
1 TL Maisstärke	Butter, Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Risotto:**

150 g Carnoli-Reis	1 Bund Borretsch	2 Frühlingszwiebeln
30 g Pecorino	1 Zehe Knoblauch	1 l Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	1 TL Butter	4 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Ofen in der Warmhaltefunktion vorheizen. Für das Risotto den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Einige Borretsch-Blätter beiseitelegen und den Rest mit in den Topf geben. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Küchengarn in Form bringen. In einer Pfanne das Butterschmalz auflösen und die Thymian-Zweige hineinlegen. Das Fleisch darin von allen Seiten anbraten und immer wieder mit Butterschmalz übergießen. Anschließend direkt in den Ofen geben. Die Pfanne aufbewahren. Für das Risotto zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Diese zusammen mit der zerdrückten Knoblauchzehe im Topf andünsten. Den Reis dazugeben und zwei Minuten anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einziehen lassen. Die Borretsch-Blätter aus dem Fond schöpfen und zusammen mit dem restlichen Olivenöl im Mixer zu einer Creme verarbeiten. Nach und nach den Fond zugeben und in zwei Schritten die Borretsch-Creme dazugeben. Für die Sauce den Kalbsfond und den Rotwein in die Pfanne mit dem Bratenansatz geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit Maisstärke abbinden. Für das Orangen-Sauerkirschen-Ragout eine Orange halbieren und den Saft auspressen. Die andere Orange in Filets schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Orangenfilets in der Pfanne schwenken. Mit dem Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend den Ein wenig Zitronenschale abziehen und zusammen mit den Rosmarinzweigen dazugeben. Die Sauerkirschen hinzufügen und bei Bedarf etwas Sauerkirschsafft unterrühren. Kurz ziehen lassen. Abschließend mit ein wenig Salz und etwas Pfeffer abschmecken und die Rosmarinzweige entfernen. Kurz vor dem Anrichten den Pecorino reiben und unter das Risotto heben. Das Kalbsfilet in Medaillons schneiden. Das Kalbsmedaillons mit Orangen-Sauerkirsch-Ragout an Borretsch-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Brandtstetter am 19. Februar 2015