

Kalb-Medaillons, Safranreis, Thai-Spargel, Trüffel-Soße

Für 2 Portionen

Für die Kalbsmedaillons:

1 Kalbsfilet à 480 g	1 Knoblauchzehe	1 TL Butter
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Trüffelsauce:

1 frischer, schwarzer Trüffel	200 ml Kalbsfond	60 ml Sahne (30%)
60ml Trüffelöl	1 TL Trüffelpaste	Salz
Pfeffer		

Für den Reis:

300 g Basmatireis	80 g Butter	$\frac{1}{2}$ Msp. persisches Safranpulver
Salz		

Für den Thai-Spargel:

400 g Thai-Spargel	Salz
--------------------	------

Für die Garnitur:

8 Cherrytomaten

Backofen auf 180 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Den Reis in eine Schüssel geben und mehrmals waschen, so dass das Wasser beim Auswaschen sauber ist. Den Reis zusammen mit der Butter in etwa 800 ml Wasser in einem beschichteten Topf zum Kochen bringen. Safran sowie Salz hinzugeben. Alles für ca. 20 Minuten kochen lassen, danach den Reis bis zum Servieren auf niedrige Temperatur stellen.

Kalbsfilet wenn nötig parieren und in zwei jeweils ca. 220 g schwere Stücke portionieren. Öl in einer bei mittlerer Hitze erwärmen und das Fleisch von beiden Seite anbraten, salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit dem Thymian- und Rosmarinzweigen in die Pfanne geben. Anschließend die Filets aus der Pfanne nehmen, diese mit jeweils $\frac{1}{2}$ TL Butter bestreichen und mit den Kräutern aus der Pfanne für circa 8 Minuten im Ofen weitergaren.

Für den Thai-Spargel Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Thai-Spargel von den holzigen Enden befreien und das untere Drittel schälen. Thai-Spargel bissfest garen.

Für die Trüffelsauce Kalbsfond in einen kleinen Topf erwärmen. Trüffelpaste und Trüffelöl hinzugeben und den frischen Trüffel hineinhobeln. Die Sahne hinzugeben und kurz aufkochen, Hitze wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Cherrytomaten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz erhitzen und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsmedaillons mit persischem Safranreis, Thai-Spargel und Trüffelsauce auf Tellern anrichten, mit Cherrytomaten garnieren und servieren.

Reza Sadeghi am 13. Juni 2016