

Kalb-Filet mit Maronen-Zimt-Thymian-Kruste, Radicchio

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets, à 150 g	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kruste:

1 Schalotte	2 Zweige Thymian	70 g vorgegarte Maronen
25 g weiche Butter	2 EL Semmelbrösel	1 Muskatnuss
1 Zimtstange	Salz	Pfeffer

Für den Radicchio:

1 Radicchio	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
1 EL Honig	2 EL Balsamicoessig	Salz

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und in ein wenig Olivenöl von allen Seiten anbraten. Knoblauchzehe abziehen, andrücken und mitziehen lassen. Anschließend in den Ofen geben und fertig garen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kruste Schalotte abziehen und würfeln. Thymian und Maronen fein hacken, mit der weichen Butter und den Semmelbröseln mischen. Zimt fein reiben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zimt abschmecken. Kurz kühl stellen. Abschließend die Masse auf das Fleisch verteilen und unter dem Grill bei 200 Grad vier Minuten überbacken.

Radicchio putzen, längs durchschneiden und vierteln. Schalotte abziehen und klein schneiden. Radicchio in etwas Öl bei mittlerer Hitze rundum anbraten, bis er leicht gebräunt ist, salzen und warmstellen. Die Schalotte mit dem Honig etwa zwei Minuten in der Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Balsamico ablöschen.

Radicchio und Schalotten auf Teller geben und das Kalbskotelett mit Maronen-Zimt-Thymian-Kruste darauf anrichten und servieren.

Andrea Szekely am 29. November 2016