

Kalb-Medaillons mit Kartoffel-Stock und Blattspinat

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalbsfiletmedaillons à 140 g	4 Scheiben Rohschinken	100 ml Crème double
2 EL französischer Wermut	20 g Parmesan	1 Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstock:

500 g mehlig. Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Blattspinat:

300 g Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 g Pinienkerne	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Kalbsmedaillons:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rohschinkenscheiben der Länge nach einmal falten. Jedes Kalbsmedaillon mit 2 Schinkenstreifen umwickeln. Die Medaillons beidseitig mit Pfeffer würzen und in eine kleine Gratinform setzen.

Parmesan reiben. In einer kleinen Schüssel Crème double, Wermut, Parmesan und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und mit einer Schere dazu schneiden.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und auf der Oberseite mit Salz würzen und in die Mitte des Ofens für 5 Minuten geben. Schnittlauchsauce danach auf den Medaillons verteilen und 10 Minuten im Ofen überbacken.

Für den Kartoffelstock:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen und auf der noch warmen Herdplatte ausdämpfen lassen. Milch und Butter zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Blattspinat:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. Spinat waschen und trocken schleudern. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Butter ca. 4 Minuten andünsten. Spinat zugeben und weiter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne dazugeben.

Die überbackenen Kalbsmedaillons mit Schnittlauchsauce, Kartoffelstock und Blattspinat auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Lange am 24. Juli 2017