

Kalb-Medaillon mit Wasabi-Crème-fraîche, Spargel, Chips

Für zwei Personen

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel

1 TL Zucker

2 EL Butter

Salz

Für den Chip:

50 g Serranoschinken in Scheiben

Für das pochierte Kalb:

1 Kalbsfilet à 400 g

500 ml Rote-Bete-Saft

50 g Butter

2 Zweige Rosmarin

neutrales Pflanzenöl

Meersalz, Pfeffer

Für die Wasabi-Crème-fraîche:

1 EL Wasabipaste

6 EL Crème-fraîche

1 EL Match-Tee

1 TL Honig

4 gefriergetrocknete Himbeeren

Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

Den Spargel im unteren Drittel schälen und in einem Topf mit gezuckertem Salzwasser blanchieren. Den Spargel in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Zucker und Salz schwenken.

Für den Chip:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Schinken halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten.

Für 10 Minuten in den Ofen geben und kross ausbacken.

Für das pochierte Kalb:

Das Kalbsfilet waschen, trocknen und in 4 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Öl kurz anbraten. Das Fleisch in einen Vakuumbbeutel geben, Butter Rosmarin und Rote-Bete-Saft hinzugeben und den Beutel verschweißen. Das Fleisch im Sous-vide-Garer etwa 20 Minuten garen.

Für die Wasabi-Crème-fraîche:

Die Crème fraîche mit Wasabi, Matcha-Tee, Honig, Salz und Pfeffer mischen.

Die Wasabi-Crème-fraîche auf den Teller ziehen. In die Mitte die Spargelspitzen legen. Darauf das Rote-Bete-Kalb geben und mit asiatischen Sprossen garnieren. Die Serrano-Chips auf dem Teller drapieren und mit Himbeeren garnieren.

Sabine Müller am 23. August 2017