

Gratinierte Kalb-Medaillons, Weißwein-Soße, Rahmspinat

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalbsmedaillons à 120 g 2 Scheiben Morbier-Käse Öl, Salz, Pfeffer

Für die Weißweinsauce:

50 ml Sahne 50 ml Weißwein 50 ml Kalbsfond
Salz Pfeffer

Für den Rahmspinat:

500 g frischer Baby-Spinat 12 g Butter 1 EL Mehl
75 ml Milch 75 ml Sahne 1 TL Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Für die Kalbsmedaillons:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kalbsmedaillons abspülen und trocken tupfen. Die Scheiben Käse entrinden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsmedaillons mit dem Käse belegen und für 10 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen überbacken lassen.

Für die Weißweinsauce:

Die benutzte heiße Kalbsmedaillon-Pfanne mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sahne zugeben und nochmals erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rahmspinat:

Den Spinat waschen und trocken schleudern. In einem Topf mit Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abseihen und auskühlen lassen.

Spinat abtropfen. Butter in einem Topf schmelzen und den Spinat darin angehen lassen. Mehl darunter rühren und mit Sahne und Milch angießen.

Etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Thymianzweig abbrausen und trockenwedeln.

Gratinierte Kalbsmedaillons mit Weißweinsauce und Rahmspinat auf Tellern anrichten, Thymian dazugeben und servieren.

Joshua Lommes am 08. Februar 2018