

# Jakobsmuschel im Kalb-Medailon, Mangold, Kräutersalat

## Für zwei Personen

### Für das Surf and Turf:

1 Kalbsfilet à 400 g  
2 Macadamianüsse  
2 EL Butter

2 Jakobsmuscheln  
2 Zweige Salbei  
Pflanzenöl

1 Vanilleschote  
2 Zweige Basilikum  
Salz, Pfeffer

### Für den roten Mangold:

500 g junger, roter Mangold  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Gemüsefond  
Salz

$\frac{1}{2}$  Zitrone  
2 Stück Kandiszucker  
1 Muskatnuss  
Pfeffer

1 Schalotte  
1 EL Crème-fraîche  
2 EL Butter

### Für das Blumenkohlpuree:

$\frac{1}{2}$  Blumenkohl  
1 Vanilleschote

500 ml Gemüsefond  
1 Muskatnuss

$\frac{1}{2}$  TL Zucker  
3 EL Butter

### Für die Blumenkohlröschen:

$\frac{1}{2}$  Blumenkohl  
Pfeffer

2 EL neutrales Öl

Salz

### Für den Kräutersalat:

75 g gemischte Kräuter  
1 TL Honig

1 EL weißer Balsamico  
Salz

1 EL Olivenöl  
Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Stange Lauch  
20 ml trockener Weißwein

1 Karotte  
50 ml Sahne

40 ml Kalbsfond

### Für die Garnitur:

6 essbare Blüten

## Für das Surf and Turf:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Macadamianüsse im Ofen rösten.

Das Filet putzen, in Medaillons teilen und mit einem Ausstecher ein Loch in der Mitte ausstechen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die geputzte, mit einem Basilikumblatt umwickelte Jakobsmuschel in das Loch drücken. Kräftig salzen.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 1- 2 Minuten heiß anbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Butter, Vanilleschote und Salbeiblätter zugeben und nochmals ca. 1 Minute von jeder Seite weiterbraten. Pfeffern und zum ruhen aus der Pfanne nehmen. Den Bratenansatz beisteitstellen. Kurz vor dem Servieren die Nüsse fein reiben und das Nussmehl auf die Jakobsmuschel setzen.

## Für den roten Mangold:

Den Mangold putzen und in reichlich kochendem Wasser mit Salz, Zitrone und Kandis ca. 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit wenig Fond ablöschen und den klein gehackten Mangold zugeben.

Kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern.

## Für das Blumenkohlpuree:

Den Blumenkohl in der Gemüsefond und etwas Zucker mäßig weich kochen. Abgießen und gut

abdampfen lassen.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Mit Butter und Vanille fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

**Für die Blumenkohlröschen:**

Von den Blumenkohlröschen ca. 5 mm dünne Scheiben abschneiden und flach in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl vorsichtig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Kräutersalat:**

Die Kräuter abrausen, trockenwedeln und klein zupfen.

Mit Balsamico, Öl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren.

**Für die Sauce:**

Karotte schälen und klein schneiden, Lauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Kalbsfond, Weißwein, Sahne und Gemüse zum Bratenansatz vom Kalbsmedaillon geben und alles vorsichtig einköcheln lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Sonja van der Werff am 03. Dezember 2018