

Jakobsmuschel im Kalb-Medailon, Mangold, Kräutersalat

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

1 Kalbsfilet à 400 g	2 Jakobsmuscheln	1 Vanilleschote
2 Macadamianüsse	2 Zweige Salbei	2 Zweige Basilikum
2 EL Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den roten Mangold:

500 g junger, roter Mangold	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Stück Kandiszucker	1 EL Crème-fraîche
50 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Blumenkohlpuree:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	500 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Vanilleschote	1 Muskatnuss	3 EL Butter

Für die Blumenkohlröschen:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	2 EL neutrales Öl	Salz
Pfeffer		

Für den Kräutersalat:

75 g gemischte Kräuter	1 EL weißer Balsamico	1 EL Olivenöl
1 TL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Stange Lauch	1 Karotte	40 ml Kalbsfond
20 ml trockener Weißwein	50 ml Sahne	

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