

Kalb-Medaillon mit Kalbsjus und Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

Für das Kalbsmedaillon:

400 g Kalbsfilet Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Holsteiner Garnitur:

2 Wachteleier 1-2 Scheiben Räucherlachs 2 TL Forellenkaviar
2 TL schwarzer Kaviar 2 Sardellenfilets 30 Kapern
1 Scheibe Tramezzini-Brot Butter

Für die Kalbsjus:

200 g Kalbsabschnitte $\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie 1 große Karotten
1 Zwiebel 2 EL Butter 1 EL kalte Butter
300 ml Kalbsfond 200 ml roter, Liebl. Portwein 1 TL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt Zucker Speisestärke
Salz Pfeffer

Für die Kartoffelcreme:

3 weichk. Kartoffeln 1 Zitrone, (Saft, Abrieb) 2 EL Butter
200 ml Sahne Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

1 festk. Kartoffeln Öl Salz

Für das Kalbsmedaillon: Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfilet in Medaillons schneiden und ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl nachbraten.

Für die Holsteiner Garnitur: Wachteleier in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten. Kapern in heißem Fett knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tramezzini dünn ausrollen und Cent-Münzen groß ausstechen. In etwas Butter goldbraun braten. Vor dem Servieren je ein Wachtelei auf einem Kalbsmedaillon anrichten. Mit Räucherlachs, Forellenkaviar, schwarzem Kaviar, Sardellenfilets, frittierten Kapern und Tramezzini-Talern garnieren.

Für die Kalbsjus: Sellerie und Karotten putzen, ggf. schälen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Sellerie, Karotten, Zwiebel, Tomatenmark, Lorbeerblatt und Kalbsabschnitte in Butter scharf anrösten. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Dann Kalbsfond angießen und erneut einkochen lassen. Sud durch ein Sieb passieren. Sud mit kalter Butter und Bratensaft der Medaillons aufschlagen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelcreme: Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Kartoffelmasse mit Zitronensaft und abrieb und Butter verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Konsistenz mit Sahne erarbeiten.

Für das Kartoffelstroh: Kartoffel mit Spiralschneider zu Stroh schneiden. Kartoffelstroh in kaltes Wasser legen, ziehen und dann abtropfen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen und das Kartoffelstroh knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Daniel Schöller am 25. April 2022