

# Kalb-Medaillons, Radicchio-Pflaumen-Pistazien-Kruste

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsmedaillons:**

250 g Kalbsfilet	$\frac{1}{4}$ kleiner Radicchio	1 EL geschälte Pistazien
3 Trockenpflaumen	30 g Parmesan	1 EL weiche Butter
1 EL Kaffeebohnen	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Süßkartoffeltaler:**

$\frac{1}{2}$ Süßkartoffel	1 Ei	30 g Parmesan
1 EL geschälte Pistazienkerne	2 EL Mehl	Pflanzenöl

**Für den gebratenen Wirsing:**

$\frac{1}{4}$ Wirsing	4 Scheiben Bacon	1 Schalotte
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Ziegenfrischkäse-Sauce:**

$\frac{1}{2}$ Schalotte	50 g Ziegenfrischkäse	75 ml Sahne
3 EL Sherry	2 Zweige Estragon	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Kalbsmedaillons:** Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Radicchio waschen und klein schneiden. Pflaumen fein würfeln.

Pistazienkerne in einem Multizerkleinerer grob mahlen. Parmesan reiben.

Alles miteinander vermengen und mit weicher Butter zusammenrühren.

Kaffeebohnen in einem Multizerkleinerer mittelfein mahlen. Kalbsfilet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.

Ränder des Fleisches in den Kaffeebohnen wälzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Medaillons von jeder Seite 2 Minuten braten. Anschließend weitere 2 Minuten die Ränder braten, dabei das Fleisch nach und nach drehen, bis die kompletten Ränder kurz angeröstet sind. Medaillons flach in eine ofenfeste Form geben und die Krusten-Masse auf die obere Seite geben und andrücken. Anschließend unter den Grill legen bis die Kruste schön gebräunt ist.

**Für die Süßkartoffeltaler:** Süßkartoffel schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Süßkartoffelscheiben darin von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Wenn sie fast gar sind, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Pistazien grob mahlen und Parmesan reiben.

Pistazien und Parmesan in einem tiefen Teller vermischen. Mit verquirltem Ei, Mehl und Pistazien-Parmesan-Mischung eine Panierstraße aufstellen und Süßkartoffelscheiben panieren. In reichlich Öl ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

**Für den gebratenen Wirsing:** Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden. Bacon ebenfalls in feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und zunächst Bacon darin anbraten. Wenn dieser leicht gebräunt ist, Schalotte dazugeben und kurz mitbraten. Wirsing dazugeben und mit halb geschlossenem Deckel bissfest schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Ziegenfrischkäse-Sauce:** Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Sherry ablöschen und Ziegenkäse einrühren. Sahne angießen und etwas einkochen lassen.

Estragonblätter von Zweigen zupfen, kleinhacken und mit in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Torsten Woelpl am 20. Dezember 2023