

Kalb-Filet-Taschen auf Rauke mit Ziegenkäse-Feigen

Für zwei Personen

200 g Kalbsfilet	4 Blätter Filoteig	150 g Rucola
4 Feigen	250 g Ziegenrolle	1 EL Balsamicoessig
1 EL Dijon-Senf	150 ml Olivenöl	300 ml Frittieröl
4 EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer	

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in vier gleichgroße Streifen schneiden. Zwei Feigen waschen, trocknen und ebenfalls in Streifen schneiden. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und die geschnittenen Feigen darauflegen. Das Ganze wie ein Geschenk im Filoteig einpacken. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Die zwei anderen Feigen ebenfalls waschen, halbieren und eine Scheibe Ziegenkäse drauflegen. Den Rucola waschen, trocknen und in eine Schüssel geben. Das Olivenöl, den Balsamicoessig und den Dijon-Senf in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Dressing abschmecken und über den Rucola geben. Das Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Kalbstaschen darin frittieren. Anschließend mit Küchenpapier abtupfen und auf den Rucola legen. Einen Teelöffel braunen Zucker auf den Ziegenkäsefeigen verteilen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Die knusprigen Kalbstaschen auf Rauke mit den gebrannten Ziegenkäse-Feigen auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Noack am 14. Januar 2014