

## Kalb-Medaillons mit Bandnudeln auf Zucchini-Ragout

### Für 2 Personen

250 ml Kalbsfond, dunkel	100 ml trockener, kräftiger Rotwein	200 g lange Bandnudeln
2 Kalbsmedaillons a 100 g	Salz, Pfeffer	30 g Butter
500 ml Frittierfett	100 g Tomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zucchini	1 EL Petersilienblätter

Kalbsfond mit Rotwein aufsetzen und einkochen lassen. Die Bandnudeln al dente kochen und abgießen. Die Kalbsmedaillons würzen, langsam in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter anbraten und herausnehmen. Die Bandnudeln (wie ein Band um ein Päckchen) um die Kalbsstücke wickeln. Obenauf mehrere Nudeln wie eine Schleife legen und diese in der Mitte mit einem Zahnstocher befestigen. Die Päckchen kurz im heißen Fett ausbacken und wenn die Nudeln goldbraun sind, diese herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen. Die Tomaten und Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken, Zucchini waschen, in 5 mm große Würfel schneiden und in Butter mit den Schalottenwürfeln und Knoblauch anbraten. Tomatenwürfel zugeben, kurz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Die eingekochte Soße mit Butter aufmontieren. Die Kalbspäckchen auf dem Zucchini-Ragout anrichten und mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 29. März 2008