

Kalb-Filet mit gebrannten Mandeln

Für 2 Personen

1 Schalotte	2 TL Butter	300 g Kalbsfilet
50 g gebrannte Mandeln	3 Scheiben Toastbrot	50 g weiche Butter
Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz	50 ml Kalbsfond
50 ml Sahne	1 Zweig frischer Majoran	400 g Spitzkohl
1 kleine Zwiebel		

Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Das Fleisch parieren, d.h. alle Sehnen und Fett entfernen, dann in zwei Medaillons schneiden. Die gebrannten Mandeln fein hacken (z.B. mit dem Blitzhacker oder Zauberstab). Toastbrot fein reiben. Die weiche Butter mit den Schalotten, Mandeln und dem Toastbrot gut vermischen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten, dann aus der Pfanne nehmen. Die Mandelmasse aufstreichen und ca. 7 Minuten im Ofen bei Oberhitze gratinieren, bis die Kruste schön goldbraun ist. Den Bratensatz in der Pfanne mit Kalbsfond ablöschen, Sahne zugeben und um etwa die Hälfte einkochen lassen. 1 TL kalte Butter untermischen und die Soße damit binden, mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Spitzkohl den Strunk entfernen, Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen, Spitzkohl zugeben und braun rösten. Spitzkohl mit den Kalbsmedaillons und der Soße anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. Dezember