

# Kalb-Medailon im Rote-Bete-Saft, Serrano-Schinken-Chips

**Für vier Personen**

**Für den Spargel:**

1 Bund grüne Spargelspitzen                      Salz                      Zucker  
2 EL Butter

**Für die Serrano-Schinken-Chips:**

5 Tranchen Serrano-Schinken

**Für das Kalb:**

1 zartes Kalbsfilet (ca. 600g)                      2 l Rote-Bete-Saft                      Meersalz  
weißer Essig

**Für die Wasabi-Crème-fraîche:**

1 Tube Wasabipaste                      6 EL Crème-fraîche                      Salz, Pfeffer  
Honig                      TK-Himbeeren

**Für den Spargel:**

Die Spargelspitzen in Salz-Zuckerwasser und etwas Butter blanchieren. Anschließend den Spargel in Butter mit Zucker und Salz schwenken.

**Für die Serrano-Schinken-Chips:**

Den Schinken auf dem Blech ausbreiten und bei 180 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den Ofen schieben.

**Für das Kalb:**

Das Kalbsfilet portionieren und in den noch kalten Rote-Bete-Saft legen. Einen Schuss Essig und Meersalz dazugeben. Langsam pochieren – lauwarm.

**Für die Wasabi-Crème-fraîche:**

Crème fraîche mit dem Wasabi, dem Honig und etwas Salz und Pfeffer mischen. Die Wasabi-Crème-fraîche auf den Teller ziehen. In die Mitte die Spargelspitzen legen. Darauf das Rote-Bete-Kalb geben und mit asiatischen Sprossen garnieren. Zuletzt die Serrano-Chips auf dem Teller drapieren.

Einige gefriergetrocknete Himbeeren durch ein feines Sieb drücken, dass ein schöner Deko-Staub entsteht.

Meta Hildebrand am 03. Juni 2017