

Kalb-Medaillons mit Kräuter-Haube, Spargel-Spitzen

Für 2 Personen

6 Kalbsmedaillons, a 50 g	4 Kartoffeln, mittelgroß	2 Bund Spargel
6 Scheiben Toastbrot	3 EL Mandeln, gehobelt	1 EL Butterschmalz
4 EL Butter	1 EL mittelscharfer Senf	20 ml geröstetes Sesamöl
0,5 Bund Blattpetersilie	3 Zweige Estragon	2 Zweige Thymian
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Sesamöl hinzugeben und die Kalbsfilets darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend für 18 Minuten im Ofen rosa garen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Kartoffeln schälen, weich kochen, anschließend ausdampfen lassen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in grobe Würfel schneiden. Die Petersilie zupfen. Anschließend beides zusammen in einem Mixer zu einer hellgrünen Bröselmasse pürieren. Den Estragon und den Thymian zupfen, zur Kräutermasse hinzugeben und erneut pürieren. Die Kalbsmedaillons aus dem Ofen nehmen, auf einer Seite mit dem Senf bestreichen, die Brösel großzügig darauf geben und ein paar Butterflocken aufsetzen. Anschließend den Ofen auf die Grillfunktion stellen und die Medaillons leicht gratinieren. Einen weiteren Topf mit Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, von den unteren Enden befreien und im Wasser gar kochen. Die Butter in einem Topf schmelzen und den fertigen Spargel kurz in der zerlassenen Butter schwenken. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Mandelblättchen bei stetigem Rühren darin braun rösten. Anschließend etwas geröstete Mandeln mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Das Ganze zerstampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Spargelspitzen und dem Kartoffel-Mandelstampf auf Tellern anrichten und mit den restlichen Mandeln garnieren.

Alexander Herrmann am 04. Juni 2010