

Kalb-Medaillons mit Trüffel-Rahm-Soße und Spaghetti

Für 2 Personen

4 Kalbsfiletmedaillons a 80 g	150 g Spaghetti	1 Schalotte
150 g Karotten	150 g Zucchini	0,5 Bund Basilikum
20 g Trüffelbutter	2 EL Olivenöl	80 ml Sahne
50 ml Weißwein	100 ml Kalbsbrühe	80 ml Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Karotten und die Zucchini putzen und beides der Länge nach in hauchdünne Streifen schneiden. Zweidrittel der Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Kalbsmedaillons waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons von jeder Seite scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons herausnehmen und in eine Auflaufform setzen. Die Trüffelbutterstückchen dazugeben und im Backofen acht Minuten weitergaren. Die Schalotten in dem Bratfett kurz andünsten, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Kalbfond aufgießen. Bei starker Hitze gut einkochen lassen. Die Karottenstreifen fünf Minuten und die Zucchiniestreifen zwei Minuten bevor die Nudeln gar sind, mitkochen. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Den Bratsud aus der Auflaufform zur Sauce geben. Die Sahne dazugeben und noch mal aufkochen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Basilikum dazugeben. Die Kalbsmedaillons auf einem Teller anrichten und die bunten Spaghetti dazugeben. Mit dem restlichen Basilikum garnieren und servieren.

Horst Lichter am 24. Juni 2011