

# Kalb-Medaillons mit Sommer-Gemüse, Kartoffel-Mayonnaise

## Für 2 Personen

1 Kalbsfilet, a 400 g	6 Scheiben Parma-Schinken, dünn	2 mehligk. Kartoffeln
1 gelber Paprika	1 roter Paprika	1 Zucchini
4 Strauchtomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
5 schwarze Oliven	1 EL Butter	220 ml Olivenöl
200 ml Gemüsefond	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
0,5 Bund Basilikum	schwarzer Pfeffer	Meersalz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in sechs gleichgroße Tranchen portionieren. Die Tranchen mit Salz und Pfeffer würzen und jede Tranche einzeln in Parma-Schinken einwickeln. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, die unwickelten Filets darin kurz von beiden Seiten anbraten und anschließend circa 20 Minuten im Backofen rosa garen. Die Strauchtomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, danach die Schale mit Hilfe eines Messers abziehen, die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Tomatenviertel sodann auf einen Teller geben, mit Olivenöl bepinseln und mit Meersalz bestreuen. Das Ganze dann bei 100 Grad Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten lang schmoren und kurz vor dem Servieren mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Für die Kartoffel-Knoblauch-Mayonnaise die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem kleinen Topf mit Wasser gar kochen. Für das Sommergemüse die gelbe und die rote Paprikaschote halbieren, die Hautseite mit Olivenöl bepinseln und auf ein Backblech setzen. Die Schoten im Backofen bei Grillfunktion auf oberster Schiene circa fünf Minuten schmoren, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen und die Paprikaschoten mit einem feuchten Tuch abdecken. Das Ganze circa fünf Minuten abkühlen lassen und anschließend die geschmorten Paprika vorsichtig schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Schoten in größere Rauten schneiden. Den Zucchini der Länge nach halbieren und in schräge Scheiben von einem halben Zentimeter Dicke schneiden. Die Schalotten abziehen, halbieren und in Längsstreifen von ebenfalls einem halben Zentimeter Dicke schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten, den Zucchini, den Knoblauch und die Thymianzweige darin anbraten. Anschließend die Paprika hinzugeben und alles einmal gut durchschwenken. Die Blätter vom Basilikum zupfen und in Streifen schneiden. Nun die schwarzen Oliven und nur die Stiele des Basilikums hinzugeben. Das Ganze in eine Schüssel füllen und mit dem Olivenöl großzügig beträufeln. Kurz vor dem Servieren die Thymianzweige und die Basilikumstiele entfernen, die Basilikumblätter sowie eine Prise Meersalz und Pfeffer hinzugeben. Das Gemüse aus der Schüssel nehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Den restlichen Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln noch kurz ausdampfen lassen. Die noch heißen Kartoffeln in ein hohes Gefäß geben, bis zur Hälfte mit dem Fond aufgießen, den Knoblauch hinzugeben und ein weiteres Viertel mit Olivenöl aufgießen. Das Ganze zu einer Mayonnaise pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nadeln vom Rosmarin zupfen. Kurz vor dem Servieren die Butter mit den Rosmarinnadeln in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Kalbsmedaillons von allen Seiten darin zwei Minuten anbraten, so dass der Parma-Schinken ganz leicht knusprig wird. Anschließend auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Sommergemüse dekorativ auf Tellern anrichten, die Strauchtomatenviertel daneben setzen, die Kalbsmedaillons in Parma-Schinken dazugeben sowie mit der Kartoffel-Knoblauch-Mayonnaise beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 26. August 2011