

Kalb-Medaillons mit Risotto, Rosenkohl, Chili-Soße

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	150 ml Geflügelfond	150 ml Kokosmilch
100 ml Ananassaft	$\frac{1}{2}$ TL brauner Rum	20 g Pistazien
20 g Mandelblättchen	10 g Erdnüsse (ohne Salz)	mildes Chilisalz

Für die Kalbsmedaillons:

4 Kalbsmedaillons	1 TL Öl	mildes Chilisalz
-------------------	---------	------------------

Für den Rosenkohl:

80 g Rosenkohl	50 ml Geflügelfond	1 EL Butter
mildes Chilisalz	Muskatnuss	

Für die Sauce:

1 EL Speisestärke (15 g)	1 rote Chilischote	50 g Zucker
3 EL Weißweinessig	1 TL Tomatenmark	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwerknolle	1 TL Salz	

Für das Risotto:

Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze zum Teller warmstellen vorheizen.

Reis mit Fond, Kokosmilch und Ananassaft in einen Topf geben und erhitzen. Ein Blatt Backpapier direkt darauflegen und alles knapp unter dem Siedepunkt ca. 20 Minuten ziehen lassen, bis die Reiskörner zwar gar sind, aber noch einen leichten Biss haben. Zum Schluss mit Rum verfeinern. Nüsse grob hacken und unterziehen. Risotto mit Chilisalz würzen.

Für die Kalbsmedaillons:

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Medaillons einlegen, anbraten, bis sie nach ca. 2 Minuten Fleischsaftperlen austreten. Die Fleischscheiben wenden, weiter braten, bis erneut Fleischsaftperlen austreten. Mit Chilisalz würzen und immer wieder mit heißem Fett begießen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, vierteln, in Salzwasser fast weich kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einem Topf den Fond erhitzen, Rosenkohlviertel zugeben und kurz darin erhitzen. Butter hinzufügen und mit Chilisalz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Sauce:

Das Stärkemehl mit ca. 1 EL Wasser glatt rühren. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, den Samenstrang ebenfalls entfernen und die Schotenhälften in kleine Würfel schneiden.

Knoblauchzehe abziehen, Ingwer schälen, beides sehr fein hacken. Ca. 350 ml Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen, die Stärkemehlmischung hineinrühren und unter Rühren knapp 2 Minuten schwach köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen und abkühlen lassen. Restliche Sauce lässt sich im Kühlschrank mehrere Wochen aufbewahren.

Kalbsmedaillons mit Piña-Colada-Risotto, Rosenkohl und süß-scharfer Chilisauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 08. Dezember 2017