

Kalb-Medailon Tiroler Art, Rahm-Lauch, Pommes carrées

Für zwei Personen

Für das Kalbsmedaillon:

2 Medaillons von Kalbsfilet	20 g Butter	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur Tiroler Art:

1 Gemüsezwiebel	2 Fleischtomaten	1 Knoblauchzehe
2 Eier	20 g Butter	100 ml Weizenbier
200 g Mehl	Mehl	1 TL Paprikapulver
Sonnenblumenöl	Eiswürfel	Salz, Pfeffer

Für den Rahm-Lauch:

1 Stange Lauch	20 g Butter	200 ml Sahne
Muskatnuss	1 Msp. Zucker	Salz

Für die Pommes carrées:

4 mehlig. Kartoffeln	2 Lorbeerblätter	Öl, Salz
----------------------	------------------	----------

Für das Kalbsmedaillon:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer Pfanne auslassen. Kalbsmedaillons in Butter zusammen mit Thymian von beiden Seiten braun anbraten.

Anschließend im Backofen schwebend auf einem Gitter bis zu einer Kerntemperatur vom 54 Grad garen.

Für die Garnitur Tiroler Art:

Knoblauch abziehen und reiben. Weizenbier, Eier, 200 g Mehl, Paprikapulver, geriebenen Knoblauch und Salz mixen und einen Bier- /Ausbackteig herstellen. Zwiebel abziehen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Dann leicht mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten.

Fleischtomaten entstrunken und kreuzförmig einritzen. In kochendem Wasser kurz brühen und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Enthäuten, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Danach kurz in Butter sautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rahm-Lauch:

Lauch putzen, in gleichmäßige Ringe schneiden und gründlich waschen.

Lauch in Butter hellbraun andünsten. Sofort mit Sahne ablöschen und cremig einköcheln. Mit Salz, Zucker und frischer Muskatnuss abschmecken.

Für die Pommes carrées:

Kartoffeln schälen und in präzise Würfel mit 2 cm Kantenlänge schneiden. In gesalzenem Wasser mit Lorbeerblättern knackig garen.

Anschließend gut abtupfen und in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf einen Küchenpapier entfetten. Mit Salz würzen.

Das rosa gegarte Medaillon auf dem Rahmlauch anrichten und die gebackenen Zwiebelringe darauf auftürmen. Mit Tomatenwürfeln und Pommes Carrée umlegen und servieren.

Mario Kotaska am 28. Januar 2022