

## Gefülltes Kalb-Filet im Kokos-Mantel

### Für 4 Personen

1 Kalbsfilet, 700 g	4 Scheiben Speck	4 Aprikosen, getrocknet
1 TL Currypulver	0,5 Knolle Ingwer	80 g Mehl
2 Eier	100 g Sahne	80 g Kokosflocken
50 g Butterschmalz	5 Orangen	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	30 g Butter	150 g Perlgraupen
1 EL Pfefferkörner, grün	4 Zweige Koriander	Chili
Salz	Pfeffer, schwarz	

Das Filet in vier Medaillons schneiden und diese nochmals in der Mitte einschneiden, so dass man sie wie einen Schmetterling aufklappen kann. Die Aprikosen klein würfeln. Von der Ingwerknolle ein zwei Zentimeter langes Stück abschneiden, schälen und fein reiben. Aprikosen und Ingwer mit dem Curry mischen. Die Kalbsfiletscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und die Aprikosen auf einer Hälfte der Schmetterlingsfilets verteilen. Die andere Hälfte darüber klappen und die Ränder leicht andrücken. Mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarnt fixieren. Die Eier mit der Hälfte der Sahne verquirlen. Nun die Medaillons nur mit der Ober- und Unterseite zuerst in Mehl, anschließend in den mit Sahne verquirlten Eiern wenden und zuletzt in den Kokosflocken panieren. Die gefüllten Kalbsmedaillons in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die Schale der Orange fein abreiben. Die restlichen Orangen halbieren und den Saft auspressen. Gebraucht werden circa 300 Milliliter. Für die Graupen die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die übrige Sahne steif schlagen. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Perlgraupen darin ohne Farbe anschwitzen. Danach mit der Hälfte des Orangensafts ablöschen und unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Nach und nach den restlichen Orangensaft zugeben und dabei gelegentlich rühren. Den eingelegten Pfeffer zufügen und die Graupen mit Salz und Chili abschmecken. Zuletzt mit etwas geschlagener Sahne verfeinern. Die Orangen-Graupen auf Tellern verteilen und die Kalbsfiletscheiben darauf anrichten. Mit frischem Koriander garniert servieren

Johann Lafer am 30. April 2011