

Mit Zwiebelschaum überbackene Kalbsmedaillons, Karottengemüse und Püree

Zubereitungszeit:

ca. 90 Min.

Zutaten für 4 Personen

Zwiebelschaum

2 Zwiebel
50 g Butter
1 EL Mehl
150 g Sahne
1 Eigelb
50 g geriebener Parmesan

Für später

3 Frühlingszwiebeln
1 Eiklar
1 EL Speisestärke
8 Kalbsmedaillons (à 60 g)
3 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer
3 EL Butter
500 g Karotten
100 ml Orangensaft
100 ml Gemüsebrühe
500 g mehliges Kartoffeln
250 ml Milch
80 g Butter
1 EL Sahne



Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und die Sahne angießen, rühren und pastenartig einkochen lassen.

Die Zwiebelpaste mit dem Eigelb pürieren und kühl stellen. Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Kalbsmedaillons in Butterschmalz scharf anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen. 3 EL Butter darin zerlassen, Karotten hinzufügen und andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Orangensaft und Gemüsebrühe ablöschen. Das Gemüse in eine Auflaufform geben und die Medaillons daraufsetzen.

Frühlingszwiebel fein schneiden und unter die Zwiebelpaste rühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Zwiebelmasse heben. Zwiebelpaste auf den Kalbsmedaillons verteilen. Das Fleisch mit den Karotten auf mittlerer Schiene bei 200 °C 12 bis 14 Minuten goldbraun überbacken. Kartoffeln für Püree schälen und als Salzkartoffeln garen. Abgießen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Milch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen und mit der weichen Butter unter die Kartoffeln rühren.

Zum Schluß das Püree mit geschlagener Sahne verfeinern.

Weinempfehlung:

Rotwein

Kochabend:

08. Mär, 2023 / Mike