

## Medaillons vom Kalbsfilet mit Rotwein-Schalottensauce, Gemüse-Panachée und zweierlei von der Kartoffel

### Zutaten

Kalbsfilet mit Rotwein-Schalottensauce

4 Kalbsmedaillons á 100g, 400g Schalotten, 120g Butter, 1 El Zucker, Salz, Pfeffer, 2 Zweige Thymian, 300 ml Rotwein, 200 ml Portwein rot, 1 L Kalbsfond

Die Medaillons in der Butter von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, bei 80 °C im Backofen bis 56 °C Kerntemperatur garen (ca. 30 Min.)

Für die Rotwein-Schalottensauce Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die fein gewürfelten Schalotten und den Thymian zugeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen und einkochen lassen, den Kalbsfond auffüllen und 30 Min. köcheln. Durch ein feines Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Salzen, pfeffern und mit Butter verfeinern.

### Zutaten

Zweierlei von der Kartoffel (Törtchen und Mousseline)

250 g la ratte-Kartoffeln, 75 g Butter, 1 Eigelb, Muskatnuss gerieben, Salz, Pfeffer, 2 Zweige Blatt Petersilie

250 g Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken, ausdämpfen lassen. Butter, Eigelb, gehackte Petersilie und Gewürze unter die Masse geben. Diese zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen und kalt stellen. Die Rolle in 3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne goldgelb ausbraten.

150 g la ratte-Kartoffeln, 100 g Sahne, 10 g Butter, Salz, Muskat

150 g Kartoffeln in Salzwasser kochen, durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Anschließend die kalte Butter und Gewürze unterheben. Sahne steif schlagen und vor dem Anrichten unter die warme, abgeschmeckte Masse heben. Vorsichtig auf das ausgebackene Törtchen spritzen.

