

# Kalbsfiletmedaillons mit Trüffeljus und Randen-Kartoffelstock



© le menu

## ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten  
 NIEDERGAREN: ca. 30 Minuten  
 Für 2 Personen

Backpapier für das Blech

### KARTOFFELSTOCK

500 g mehligkochende Kartoffeln,  
 geschält, in Würfeln  
 0,5 dl Vollrahm, heiss  
 20 g Butter  
 0,25 dl Randensaft  
 ½ TL Salz  
 Muskatnuss

### KALBSMEDAILLONS

300 g Kalbsfilet am Stück  
 1 EL Rosmarin, fein gehackt  
 Salz, Pfeffer  
 1 EL Bratbutter oder Bratcrème  
 0,5 dl Marsala  
 2 dl Kalbsfond aus dem Glas  
 1 TL schwarzer Trüffel, fein gehackt  
 Wenig schwarzer Trüffel, gehobelt

## ZUBEREITUNG

### KARTOFFELSTOCK

Kartoffeln in siedendem Salzwasser 15–20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgiessen, durchs Passevite treiben. Mit Rahm, Butter und Randensaft zu einem luftigen Stock mischen, würzen.

### KALBSMEDAILLONS

Fleisch im Rosmarin wenden, würzen. In einer Bratpfanne in der heissen Butter rundum 2–3 Minuten anbraten, auf das vorbereitete Blech geben. Pfanne mit dem Bratsatz beiseitestellen.

### NIEDERGAREN

In der Mitte des auf 110°C vorgeheizten Ofens 20–30 Minuten niedergaren. Die Kerntemperatur sollte 55°C betragen. Marsala und Fond in die beiseitegestellte Bratpfanne giessen. Flüssigkeit aufkochen, Bratsatz lösen, Sauce auf 1/3 einkochen, gehackte Trüffel dazugeben.

### FERTIGSTELLEN

Kalbsfilet aufschneiden, zusammen mit dem Stock und dem Jus anrichten. Mit gehobeltem Trüffel garnieren.

### Tip

Schwarze Herbst- und Wintertrüffel gibt es nicht nur im französischen Périgord, sondern auch in der Schweiz. Die Delikatesse wächst in der Nähe von Eichen, Buchen und Haselsträuchern von Genf bis Schaffhausen und man kann sie auf ausgesuchten Märkten oder online erstehen.

