



# KALBSFILET AUF BRUNNENKRESSESCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**8 Stück** Kalbsfiletmedaillons à 80 g

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

## FÜR DEN SCHAUM

**250 g**

**2 EL** Schalotte(n), fein gehackt

**60 ml** Weisswein, trocken

**3 cl** Weinbrand

**350 ml** Gemüsebouillon

**1 Bund** Brunnenkresse, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Kresse, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 75 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kalbsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl beidseits je 2 Minuten anbraten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
3. Für den Schaum: Das restliche Bratfett abschütten. Die Schalotten in der Pfanne andünsten und mit Weisswein und Weinbrand ablöschen. Gemüsebouillon dazugeben und reduzieren.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
5. Brunnenkresse in die Sauce geben und mit einem Stabmixer pürieren.
6. Medaillons auf dem Brunnenkresseschäum anrichten und mit Kressezweigen garnieren.