



KALBSFILET AUF BRUNNENKRESSESCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 8** Kalbsfiletmedaillons à 80 g
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DEN SCHAUM

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
- 2 EL** Schalotte(n), fein gehackt
- 2 EL** Weissmehl
- 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. Medaillons 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, mit Mehl stauben und mit Weisswein und Weinbrand ablöschen. Gemüsebouillon dazugeben und reduzieren.
4. Brunnenkresse in die Sauce geben und nochmals 1 Minute kochen.
5. Die Sauce mit kaltem QimiQ verfeinern und mit einem Stabmixer pürieren.
6. Medaillons auf dem Brunnenkresseschäum anrichten und mit Kressezweigen garnieren.