



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 QimiQ Sahne-Basis

2 EL Schalotte(n), fein gehackt

60 ml Weißwein, trocken

3 cl Weinbrand

350 ml Gemüsebrühe

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. Gemüsebrühe 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.