



KRÄUTERKALBSFILET MIT MELANZANIBLÄTTERN UND JOGHURTSAUCE VON RUDOLF UND KARL OBAUER

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- 900 g** Filet de veau
- 4 cs** Fines herbes, coupé fin
- Huile d'olive, pour arroser
- Fines herbes, pour garnir

FÜR DIE MELANZANIBLÄTTER

- 2** Aubergine, de taille moyenne
- Sel et poivre
- 2** Tomates charnue
- 1** Oignon(s)
- 2** Gousse(s) d'ail
- 60 g** Olives noires
- 200 g** Yogourt nature
- 2 cs** Huile d'olive
- 2 cc** Miel
- Vinaigre balsamique, blanc
- Marjolaine, séchée
- Sel marin, gros

FÜR DIE SAUCE

- 2 cs** Huile de noix
- 1** Gousse(s) d'ail, pressé
- 120 g** Crème entière
- 10 g** Zeste de citron
- 1 cc** Gingembre frais, finement hachées
- 250 g** Yogourt nature
- 50 g** QimiQ Base crème
- 60 ml** Vin blanc
- 1 filet** Vinaigre de vin blanc
- Curry en poudre
- Curcuma, séché
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für die Sauce Walnussöl mit gepresstem Knoblauch und Sahne in einem Topf erhitzen. Mit den restlichen Saucenzutaten glatt verrühren und vom Herd ziehen.
2. Für die Melanzaniblätter die Melanzani mit Salz abreiben und die Stängelansätze wegschneiden. Melanzani der Länge nach halbieren und 24 dünne, möglichst große Scheiben der Länge nach aus den Melanzani schneiden. Melanzanischeiben in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett auf beiden Seiten leicht braun braten.
3. Rest der Melanzani in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Oliven entkernen und hacken. Die genannten Zutaten mit Joghurt, etwa 1 EL Olivenöl, Honig, 1 Spritzer Essig und 1 Prise getrocknetem Majoran in einen Topf geben und kochen, bis die Melanzani ganz weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Hälfte der Melanzanischeiben mit der Melanzani-Joghurt-Masse bestreichen und mit

den restlichen Melanzanischeiben abdecken. Die gefüllten Blätter auf ein Backblech legen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln, mit grobem Meersalz bestreuen und im Ofen etwa 8 Minuten garen.

5. Für das Kalbsfilet das Fleisch in den Kräutern wälzen, auf Frischhaltefolie legen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und in die Folie einrollen. Über Dampf garen – je nach Durchmesser des Filets 10 bis 15 Minuten; das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von knapp 70° C erreichen, mit einem Bratenthermometer prüfen.
6. Fleisch aus der Frischhaltefolie wickeln und in 12 Medaillons schneiden. Die Sauce auf Teller geben und das Fleisch in die Sauce setzen, Melanzaniblätter gefällig darauflegen und eventuell mit Kräutern bestreuen.