

Gefüllte Kalbsmedaillons auf Hummersauce

Rezeptidee: **Hotel Anstz Plantitscherhof**

Wir freuen uns über ein neues Rezept vom Hotel Anstz Plantitscherhof, Meran.
Dazu empfehlen wir unser Oestricher Doosberg Riesling GG trocken VDP.Grosses Gewächs®

Zutaten/ Einkaufsliste für 6 Pers.

6 Kalbsfiletmedaillons á 140 g
1 EL Olivenöl,
Kräutersalz,
6 Scheiben Bauchspeck

Für die Füllung

400 g Steinpilze
2 Schalotten,
geschält 1 Knoblauchzehe,
1 EL Olivenöl,
Schuss Weißwein
100 g Ricotta
Salz, Pfeffer, Worcester
1 TL gemischte gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Thymian)

Zubereitung:

Steinpilze gut putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten mit der Knoblauchzehe hacken und in Olivenöl leicht anbraten. Die Steinpilze dazugeben und gut anrösten. Mit Wein ablöschen, würzen und vom Herd nehmen. Leicht auskühlen lassen. Den Ricotta und die Kräuter gut untermischen. Nun in jedes Kalbsmedaillon mit einem spitzen Messer eine Tasche einschneiden. Mit der Füllung füllen und mit einer Scheibe Speck umwickeln. Würzen mit dem Kräutersalz und von beiden Seiten kurz anbraten. In eine Kasserolle geben und für 6 min. bei 180° in den Ofen schieben.

Zutaten Hummersauce:

300 ml Fleischfond
½ Zwiebel,
1 TL Olivenöl
2 cl weißer Portwein
1 EL Hummerbutter
1 TL Creme Fraîche

Zubereitung:

Zwiebel hacken und in Olivenöl anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und dem Fond auffüllen. Auf die Hälfte reduzieren und mit der Hummerbutter und der Creme Fraîche mixen.



Zutaten Kartoffelrosetten:

1 kg geschälte Kartoffeln (festkochend)
3 Eigelb
1 EL kalte Butter
1 EL Kartoffelmehl
Salz, Muskat gerieben
Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abschütten und gut abtropfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit allen Zutaten gut vermischen. In einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten aufspritzen. Mit Ei bestreichen und für 15-20 min bei 180° ins Backrohr geben. Für die Okraschoten 18 mittelgroße Stücke in Salzwasser kurz blanchieren und in wenig Butter schwenken. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Kalbsmedaillons einmal durchschneiden und mit der Sauce und den Beilagen dekorativ anrichten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de

