

Zutaten

- Gebeiztes Kalbsfilet
- 600g pariertes Kalbsfilet
- 1 Liter Wasser
- 50g Karotte
- 0g Lauch
- 50g Knollensellerie
- 3 Nelken
- 4 Blätter frischer Lorbeer
- 5 Wachholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- 2cl weißer Balsamicoessig
- Flockensalz
- Öl
- frischer Lorbeer und Knoblauch zum Braten
- Ofentomate
- 8 Kirschtomaten mit grünem Stengel
- 1 Knoblauchzehe,
- Thymian, Rosmarin
- Flockensalz, Zucker, Pfeffer
- Olivenöl
- Lorbeer-Kartoffeln
- 2 große Backkartoffeln

Hauptgang, Vorspeise

Gebeiztes Kalbsfilet mit Lorbeer-Kartoffeln & Ofen-Tomate

Ein großes Gericht als eleganter Happen. Durchaus gesellschaftsfähig.

So wird’s gemacht:

1. Wasser mit dem grob gewürfelten Gemüse aufkochen lassen, dann das Salz darin auflösen.
2. Gewürze und den Essig hinzugeben.
3. Wenn die Marinade ausgekühlt ist, das Kalbsfilet darin 12 Stunden ziehen lassen.
4. Kalbsfilet trocken tupfen und ca. 1cm große Würfel scheiden.
5. Mit Salz würzen.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Fleischwürfel ca. 2-3 Minuten braten, angedrückte Knoblauchzehe und frischen Lorbeer dabei hinzugeben.
7. Die Tomaten auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln.
8. Die Kräuter und den gehackten Knoblauch darauf verteilen.
9. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.
10. Im Ofen bei 85 Grad ca. 50 Minuten garen, bis die Schale der Tomaten leicht aufplatzt.
11. Die Kartoffeln waschen und auf gleichmäßige Würfel mit einer Kantenlänge von jeweils 1cm schneiden.
12. Die Kartoffelwürfel von allen Seiten in einer Pfanne goldbraun

- 0,1l Gemüsebrühe
- 3 frische Lorbeerblätter
- Flockensalz
- Pflanzenöl zu Braten
- Balsamico-Oliven
- 8 schwarze Calamata
- Oliven
- 4cl Balsamico Essig
- 1 Eßl Honig
- 1 Eßl Balsamico-Creme
- Anrichten
- 8 Schaschlikspieße
- 8 Lorbeerblätter

anbraten, dann die Lorbeerblätter hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

13. Bei geschlossenem Deckel ca. 7-9 Minuten garen, bis die Würfel gar sind.
14. Vergewissern Sie sich mit der Nadelprobe.
15. Alle Zutaten für die Balsamico-Oliven in einen Topf geben und bei milder Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
16. Die gegarte Tomate vorsichtig aufspießen, gefolgt von der Olive dann das gebratene Kalbsfilet, nun ein Lorbeerblatt, mit dem Kartoffelwürfel enden.