



## 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

# 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.

### Ofentomate

- 8 Kirschtomaten mit grünem Stengel
- 1 Knoblauchzehe,
- Thymian, Rosmarin
- Flockensalz, Zucker, Pfeffer
- Olivenöl

### Lorbeer-Kartoffeln

- 2 große Backkartoffeln
- 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

- 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 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.