

**Kalbsmedaillons auf Kohlrabi-Eierschwamm-Gemüse mit Kräuter-Kopfsalat-Pesto**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:*Kalbsmedaillons:*

- 8 Kalbsmedaillons von ca. 2 cm Dicke
- ½ TL Öl
- 60 - 80 ml Geflügelbouillon
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL braune Butter
- mildes Chilisalz nach Bedarf

*Gemüse:*

- 2 Kohlrabi (ca. 600 g)
- 150 g Zuckerschoten
- 125 ml Gemüsebouillon
- 1 bis 2 EL braune Butter
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 120 g kleine feste Eierschwämme
- ½ bis 1 TL Öl

*Pesto:*

- 40 g Petersilie (Blätter und feine Stiele)
- 2 grüne Kopfsalatblätter
- 2 Handvoll gemischte Kräuterblätter (Kerbel, Basilikum, etwas Dill)
- Salz
- 1 EL geröstete Mandelblättchen
- ½ kleine Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 1 Msp. geriebener Ingwer
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. Abrieb einer unbehandelten Orange
- 1 EL fein geriebener Parmesan
- 1 Spritzer Weissweinessig
- 120 g mildes Olivenöl



Zubereitung:*Kalbsmedaillons:*

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Medaillons einlegen, anbraten, bis nach 1 bis 2 Minuten Fleischsaftperlen austreten. Die Filetscheiben wenden, weiter braten, bis erneut Fleischsaftperlen austreten. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit Bouillon ablöschen, Knoblauch und Rosmarin hineingeben und etwas einköcheln lassen. Vom Herd nehmen, Rosmarinzweig herausnehmen, die Butter hinein rühren und nach Bedarf mit Chilisalzwürzen. Die Medaillons darin wenden.

*Gemüse:*

Den Kohlrabi schälen, holzige Teile wegschneiden. Von den Zuckerschoten die Enden abknipsen und schräg halbieren. Kohlrabi in Spalten schneiden, mit der Bouillon in einen Topf geben, bedecken und am Siedepunkt etwa 12 Minuten garziehen lassen. Nach 8 bis 10 Minuten die Zuckerschoten dazu geben. Zuletzt die braune Butter dazu geben, mit etwas Muskatnuss und nach Bedarf mit etwas Chilisalzwürzen.

Die Eierschwämme putzen, nach Bedarf ganz kurz waschen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin etwa 2 Minuten anbraten.

*Pesto:*

Die Kräuter und Kopfsalatblätter waschen und trockenschleudern. Die Petersilie 10 bis 15 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Sieb abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das restliche Wasser ausdrücken und klein schneiden. Die übrigen Kräuterblätter mit den Kopfsalatblättern klein schneiden.

Kopfsalat- und Kräuterblätter in einen Blitzhacker geben. Mandelblättchen, Knoblauch, Ingwer, Muskatnuss, Orangenabrieb, Parmesan und Weißweinessig hinzufügen. Zuletzt das Öl dazu geben und alles zu einer feinkörnigen Paste pürieren.

Das Kohlrabigemüse auf warmen Tellern anrichten und die Eierschwämme darüber streuen. Das Pesto aussen herum träufeln und die Kalbsmedaillons anlegen.