Kalbsmedaillon mit Ratatouille auf einer Polentascheibe

Zu einem besonderen Anlass braucht es ein besonderes Rezept: Von dem Kalbsmedaillon mit Ratatouille auf einer Polentascheibe werden selbst anspruchsvolle Gäste begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für die Polenta

10 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel
200 g	Polentagrieß
750 ml	Gemüsebouillon
1 Handvoll	Petersilie (gehackt)
1 Stk.	Zitronenschale
1 EL	Mascarpone
2 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Ei
150 g	Hartkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für das Ratatouille

1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Peperoni (gelbe und rote)

1 Stk.	Aubergine
1 Stk.	Zucchini
4 Stk.	Tomaten
80 g	Tomatenpüree
1 EL	Vanillemark (oder Vanillepaste)
1 Prise	Gemüsebouillon (Pulver)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für den Pochierfond

1 Stk.	Orange
10 Scheiben	Ingwer
750 ml	Vollmilch
1 EL	Honig
1 Prise	Kurkuma
1 Prise	Zitronenpfeffer

Für die Kalbsmedaillons

8 Stk.	Kalbsmedaillons
1 Prise	Zitronenpfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für Kalbsmedaillon mit Ratatouille auf einer Polentascheibe zuerst die Polenta zubereiten. Dazu den Ofen auf 50°C vorheizen. Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Gemüsebouillon ablöschen und langsam Polentagrieß hineingeben. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist.

3. Währenddessen ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Den Hartkäse reiben. Petersilie, abgeriebene Zitronenschale, Mascarpone, Ei und Eigelb untermengen.

4. Hartkäse in die Masse rühren und diese etwas anziehen lassen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen und glatt streichen. Komplett auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit das Ratatouille zubereiten. Dazu Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni waschen, entkernen und sehr klein würfeln. Aubergine und Zucchini waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.

6. Tomaten waschen, Stielansatz herausschneiden und das Fruchtfleisch klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Peperoni dazugeben und einige Minuten mitdünsten lassen.

7. Zucchini dazugeben und kurz mitgaren lassen, dann die Auberginen und Tomaten hinzufügen. Tomatenpüree unterrühren und weitergaren lassen. Vom Herd nehmen und im Ofen warm halten.

8. Für den Pochierfond die Orange in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Orange und Ingwer darin erwärmen. Mit Milch ablöschen und den Honig unterrühren. Mit Kurkuma und Zitronenpfeffer abschmecken.

9. So lange erwärmen, bis eine Temperatur von ungefähr 80°C erreicht ist. Die Kalbsmedaillons mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und auf die Orangen- und Ingwerscheiben legen.

10. Das Fleisch bis zur gewünschten Garstufe ziehen lassen. Inzwischen die Polenta in Quadrate oder Rechtecke schneiden und im Ofen erwärmen. Das Ratatouille mit etwas Vanillepaste oder Vanillemark verfeinern.

11. Polenta auf Tellern anrichten, darauf etwas Ratatouille geben und darauf ein Kalbsmedaillon setzen. Mit etwas Pochierfond verzieren und servieren.

Tipp

Zum Kalbsmedaillon mit Ratatouille auf einer Polentascheibe einen trockenen Rotwein servieren.