

# Kalbsmedaillons



Foto: Guy Wolff



Dieses Gericht stammt von  
Isabelle Rossi aus Aspet.

Foto: Luc Deflorenne

## Zutaten für 6 Personen

- 12 Kalbsmedaillons  
(ca 1 cm dick geschnitten)
- 6 Scheiben italienische Salami
- 6-8 Roma-Tomaten
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Körbchen Cocktailtomaten
- 6 Scheiben Parmaschinken
- 6 Rosmarinzwige
- Paniermehl
- 3 Eier
- 300 g Kartoffeln
- 300 g Mehl
- Olivenöl
- etwas Aceto Balsamico
- 6 Knoblauchzehen
- Petersilie
- Basilikum
- 100 g Parmesan
- 1 Glas Kalbsfond
- ca. 350 ml guten Rotwein  
(Pinot noir barriqué)
- Frische Salbeiblätter

**D**ie Kartoffeln mit der Schale in reichlich Salzwasser garen. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Ein Ei und die 300 g Mehl hinzufügen. Diese Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Wurst formen, in kleine Stücke schneiden und Gnocchis formen. Die Gnocchis mit Mehl bestäuben und beiseite stellen. Hin und wieder die Gnocchis mit dem Mehl mischen, damit sie nicht zusammen kleben.

Den Kalbsfond mit dem Rotwein während ungefähr 30 Minuten einkochen lassen. Mit den frischen fein gehackten Salbeiblättern, dem frisch gemahlene Pfeffer und dem Salz abschmecken. Wenn die Sauce noch zu dünnflüssig ist, sollte man sie eine weitere Viertelstunde einkochen lassen, bis sie eine schöne sämige Konsistenz hat. Die Aubergine, die Zucchini und die Tomaten waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben zuerst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt in dem Paniermehl wenden. In etwas Olivenöl beidseitig goldgelb anbraten. Die Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und vierteln. Den Knoblauch schälen und

in hauchdünne Streifen schneiden. Mit frischem schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen. Circa vier EL Olivenöl darüber verteilen und salzen. Kühl aufbewahren. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Zucchinis in etwas Olivenöl beidseitig kurz anbraten. Die Kalbsmedaillons ebenfalls in etwas Olivenöl von beiden Seiten kurz aber kross mit Pfeffer und Salz anbraten und für später aufheben.

In einer feuerfesten Form Kalbstürmchen formen. Mit einer Scheibe Kalbsmedaillon beginnen, dann mit 2 Tomatenscheiben, 2 Zucchinis, 1 Scheibe Salami, dann wieder ein Stück Fleisch anschließend 2 Tomatenscheiben, eine Scheibe Parmaschinken und einer Auberginenscheibe aufschichten. Mit einem Zahnstocher zusammen picken und während 15 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen. Die Gnocchis in reichlich Salzwasser während 3 Minuten kochen. Durch ein Sieb gießen und gleich auf großen vorgewärmten Tellern verteilen. Die Fleischtürmchen in der Mitte anrichten. Die Cocktailtomaten über den Gnocchis verteilen und mit gehobeltem Parmesan bestreuen. Mit fein geschnittener Petersilie garnieren. Die Sauce auf dem Tellerrand verteilen und gleich servieren.

## Weintipp

Zur Sauce sollte man einen Rotwein verwenden, z.B. einen im Fass ausgebauten Pinot noir, oder einen guten, aber nicht zu alkoholbetonten Côtes-du-Rhône. Am besten, man trinkt den gleichen Wein dazu – besonders in dieser Jahreszeit passt aber auch ein Pinot-noir-Rosé besonders gut.