

Macadamia-Kalbsmedaillons auf Süßkartoffelpüree

Zutaten für 4 Portionen:

30 g	getrocknete Steinpilze
2	Schalotten
60 g	Butter
1 Glas	Waldpilzfond (400 ml)
1 EL	Orangengelee
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
<u>außerdem:</u>	
1 Kg	Süßkartoffeln
3	Knoblauchzehen
40 g	Ingwer
1	großer Topf Thymian
100 g	Australische Macadamianüsse
1	Bund Basilikum
40 g	Butterschmalz
8	kleine Kalbsmedaillons (à 75 g)
5 cl	Wermut
2 EL	Saucenbinder (nach Belieben)



Zubereitung:

Steinpilze eine Stunde in 100 ml kaltem Wasser einweichen. Schalotten schälen, fein würfeln und in 20 g Butter glasig dünsten. Mit Waldpilzfond ablöschen. Eingeweichte Steinpilze mit dem Pilzwasser zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei um 1/3 reduzieren (einkochen). Orangengelee zufügen. Sauce zugedeckt beiseite stellen.

Süßkartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken tupfen und von den Stielen zupfen. Kartoffeln mit Ingwer, der Hälfte des Knoblauchs und einem Drittel der Thymianblättchen mit 200 ml Wasser ca. 20-25 Minuten dünsten.

Inzwischen die Australischen Macadamianüsse grob hacken. Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zitrone waschen, trocken tupfen, dann die Schale mit einem Zestenreißer abschälen und fein hacken. Australische Macadamias, Zitronenschale, den restlichen Knoblauch, Basilikum und ein Drittel des Thymians mischen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen.

Süßkartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse geben oder mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Restliche Butter und restlichen Thymian zufügen. Püree warm stellen.

Informationsbüro
Australische Macadamias



Butterschmalz erhitzen. Kalbsmedaillons rundherum 2 Minuten anbraten. Macadamia-Kräutermasse auf die Medaillons geben und weitere 2 Minuten braten. Nicht mehr wenden. Kalbsmedaillons aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratensud mit Wermuth ablöschen und zur Sauce geben. Sauce nochmals kurz aufkochen.

Nach Belieben mit Saucenbinder binden. Kalbsmedaillons mit der Sauce und Süßkartoffelpüree servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (ohne Einweichzeit)