

## Kalbsfilet in Kakao gebraten auf Rhabarber-Schalotten

### Zutaten für 4 Personen

600g Kalbsfilet  
50g Kakao  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Öl  
50g Butter  
2 Zweige Thymian  
4 cl Madeira  
1/8l Kalbsjus  
8 geschälte Schalotten  
Honig, Butter, weißen Balsamico  
2 Stangen Rhabarber

### Zubereitung:

Das Kalbsfilet mit Meersalz würzen und in einer Pfanne ringsum heiß anbraten. Bei 90°C in den Ofen schieben. Die Schalotten der Länge nach in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schalotten darin glacieren. Mit Honig und weißen Balsamico angießen und weich schmoren. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Den Rhabarber schälen und in Rauten schneiden. Zu den Schalotten geben und kurz mitgaren.

Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und ringsum in Kakao wenden. Butter in der Pfanne, in der das Fleisch gebraten war, aufschäumen, Thymian zugeben und das Fleisch in der Thymianbutter nachbraten. Herausnehmen und das Fett aus der Pfanne gießen. Mit Madeira angießen und einkochen. Die Jus dazu und aufkochen. Die Rhabarberschalotten anrichten und das Kalbsfilet tranchiert darauf anrichten. Mit der Sauce garnieren und servieren.