

Kalbhüfte, Kakao, Grauen und Rhabarber

Zutaten für 4 Personen

600g Milchkalbhüfte, schier
100g reines Kakaopulver
Thymian, Pfeffer, Meersalz
120g Perlgrauen
1 Vanillestange
1/8l Weißwein
1/2l Geflügelfond
40g Butter
20g Parmesan
2 fein gewürfelte Schalotten
3EL Olivenöl
6 grob gewürfelte Schalotten
2 Stangen Rhabarber,
abgezogen und gewürfelt
20g Butter
1/8l Weißwein
Salz, Pfeffer, Zucker,
ein Spritzer weißen Balsamico Essig
1 Zweig Thymian
10 Stck Pimentkörner
200ml Kalbsjus

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.