

## Rezepturen (Rezepturen für jeweils 8 Personen)

### KALBSMEDAILLONS MIT SPARGELN, MORCHELN UND RÜEBLI MARMELADE

#### Zutaten:

4 Stk.	Kalbsmedaillons (à 80-100g)
etwas	Salz, Pfeffer
500 G	Rüebli / Karotten
1 EL	Currypulver
etwas	Salz
50 ml	Zitronensaft
250 g	Gelierzucker 2:1
500 g	grüner Spargel
6 Stk.	Frühlingsrüebli
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
25 g	Butter
1 TL	Mehl
2-3 TL	Sojasauce
4 DL	Kalbsjus oder Gemüsebrühe

---

#### ZUBEREITUNG

Für die Rüebliarmelade die Karotten schälen und grob reiben. Currypulver mit den Karotten, 1.5 DL Wasser und 1 Prise Salz zugedeckt ca. 5 Minuten weich kochen. Zitronensaft und Gelierzucker zufügen und die Marmelade unter ständigem Rühren 4 Minuten kochen lassen. Marmelade in saubere Schraubverschlussgläser füllen, verschliessen. Diese halten mehrere Monate im Keller oder Kühlschrank wunderbar☺.

Beim Spargel holzige Enden entfernen und die Stangen in ca.5 cm lange Stücke schneiden. Karotten schälen und der Länge nach halbieren. Morcheln mit einem Pinsel von Schmutz befreien, eventuell einmal kurz in kaltem Wasser waschen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Butter erhitzen, darin die Spargel und Rüeblistücke bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, bis das Gemüse leichte Farbe annimmt. Schalotten- und Knoblauch dazugeben und 2 Minuten weiterbraten.

Mehl über das Gemüse stäuben, kurz anrösten mit Sojauce ablöschen und den Kalbsjus oder Gemüsebouillon zugießen. Morcheln zufügen. Weiter köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Evtl. noch etwas kalte Butter zugeben.

Inzwischen Kalbsmedaillons würzen und von beiden Seiten scharf anbraten und ca. 4-6 Minuten weiterbraten, bis diese medium gebraten sind.

Zum Servieren Gemüse mit Jus in Teller verteilen und das Kalbsmedaillons in die Mitte setzen und mit einer Nocke Möhrenarmelade dekorieren und sofort servieren. En guete☺.