



Restaurant  
**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Eifelkalbsmedaillons im Buchweizenmantel mit Brokkolini und Weinessig-Birne

Für 12 Personen

Buchweizenteig:  
250 ml Wasser  
100 g Buchweizenmehl  
2 Eier  
50 g Schmalz  
5 g Meersalz  
50 g Mandeln, gehackt  
50 g Pistazien, gehackt

Kalbsfarce:  
400 g Kalbfleisch  
2 Eier  
200 ml Sahne  
2 Gl. Kräuterpesto  
100 g Mandeln, grob gehackt  
40 g Brennessel-Püree  
8 g Meersalz

12 St. Kalbsfilet-Medaillons à 80g

Weinessig-Birne:  
6 kleine Birnen  
100 g Weißweinessig  
350 g Birnentee  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
100 g Zucker

250 ml Kalbssauce  
Birnensirup, reduziert

Brokkolini:  
1,2 kg Brokkolini oder Ruccola  
100 g Schalotten in Brunoise  
50 ml Olivenöl  
Meersalz  
Muskatnuss

Für den Buchweizenteig das Wasser mit Buchweizenmehl verrühren. Salz zugeben. Eier und den flüssigen Schmalz unterrühren. Mandeln und Pistazien dazugeben. 10 Min ruhen lassen. Die Crêpes in einer Pfanne dünn und hell backen.

Für die Kalbsfarce das gut gekühlte Kalbfleisch durch den Fleischwolf (feine Lochscheibe) durchdrehen. Pürieren. Salz und Eier zufügen. Kalte Sahne, Pesto, Brennessel-Püree und Mandeln nacheinander unter die Farce rühren.

Für die Kalbsmedaillons das Fleisch würzen. Kurz in Butter von allen Seiten anbraten. Würzen. Abkühlen lassen. Auf jeden Crêpe 30 g Kalbsfarce verteilen. Kalbsmedaillons mit Hilfe von Frischhaltefolie fest einwickeln. Die Medaillons im Dämpfer bei 80° ca. 15 Min garen. Kerntemperatur sollte 57° sein. Ruhen lassen. Folie entfernen und mit Butter in einer Pfanne von allen Seiten anbraten.

Für die Weinessig-Birne die Birnen schälen. Die Schale um den Stiel und den Stiel an der Birne lassen. Aus den Schalen einen Tee kochen. In Weck-Gläser ein Lorbeerblatt und eine Nelke geben. Birnen einfüllen. Mit Weißweinessig und gesüßten Birnentee auffüllen. Glas verschließen und bei 85° eine Stunde garen.

Für die Brokkolini das Gemüse 1-2 Minuten blanchieren. Abtropfen. Schalotten in Olivenöl dünsten. Über die Brokkolini verteilen. Würzen. Abschmecken.

Zum Anrichten je 1/2 Birne und Brokkolini auf einen Teller legen. Mit Kalbssauce umranden. Halbierete Medaillons darüber setzen.