



Zwischengang: Meta Hildebrand

Pochiertes Kalbsmedaillon im Rote-Bete-Saft mit Serrano-Schinken-Chips **(auf grünen Spargelspitzen mit Wasabi-Crème-fraîche und asiatischen Sprossen)**

Zutaten für vier Personen

Für den Spargel:

1 Bund grüne Spargelspitzen
Salz
Zucker
2 EL Butter

Die Spargelspitzen in Salz-Zuckerwasser und etwas Butter blanchieren. Anschließend den Spargel in Butter mit Zucker und Salz schwenken.

Für die Serrano-Schinken-Chips:

5 Tranchen Serrano-Schinken

Den Schinken auf dem Blech ausbreiten und bei 180 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Kalb:

1 zartes Kalbsfilet (ca. 600g)
2 l Rote-Bete-Saft
Fleur de Sel
Weißer Essig

Das Kalbsfilet portionieren und in den noch kalten Rote-Bete-Saft legen. Einen Schuss Essig und Fleur de Sel dazugeben. Langsam pochieren – lauwarm.

Für die Wasabi-Crème-fraîche:

1 Tube Wasabipaste
6 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Honig
Gefriergetrocknete Himbeeren

Crème fraîche mit dem Wasabi, dem Honig und etwas Salz und Pfeffer mischen.

Die Wasabi-Crème-fraîche auf den Teller ziehen. In die Mitte die Spargelspitzen legen. Darauf das Rote-Bete-Kalb geben und mit asiatischen Sprossen garnieren. Zuletzt die Serrano-Chips auf dem Teller drapieren.

Einige gefriergetrocknete Himbeeren durch ein feines Sieb drücken, dass ein schöner Deko-Staub entsteht.