



## Kalbsfiletmedaillon mit Orangen-Chipskruste an Orangen-Balsamosauce

500-600 g Kalbsfilet	in vier gleichmässige Medaillons schneiden, mit dem Fleischklopfer leicht plattieren
Fleischgewürzmischung Pfeffer aus der Mühle	würzen
1-2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Kalbmedaillons ca. 2 Minuten pro Seite kräftig anbraten, auf ein vorgewärmtes Backblech legen und in den auf 80° vorgeheizten Ofen geben. Während ca. 60-90 Minuten niedergaren. Kurz vor dem Servieren Fleisch aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche mit etwas
körnigem Senf	bestreichen. Orangen-Chipskruste auf das Fleisch verteilen, im auf 250° vorgeheizten Ofen mit Grillstufe kurz überbacken

### Orangen-Chipskruste

50 g Tortilla-Chips	in einer Schüssel grob zerstossen
1 Bund Petersilie	fein hacken, beifügen
1 EL Butter	in einem Pfännchen erhitzen
1 Schalotte	schälen, fein hacken, in der Butter andünsten
3 EL Orangenlikör	ablöschen
1 Orange	heiss waschen, Schale abreiben, Saft auspressen, zu den Schalotten geben und fast vollständig einkochen lassen, beiseite stellen und auskühlen lassen, zu den Tortilla-Chips geben
40 g weiche Butter	beifügen
1 Eigelb	dazu geben
Salz aus der Mühle etwas Orangenpfeffer	abschmecken, alles zusammen gut vermischen, bis zum Gebrauch kühl stellen



## Orangen-Balsamicosauce

1 Orange	heiss waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, Schale fein abreiben, in den Bratensatz geben, Saft auspressen, beiseite stellen
2 dl Rotwein 1 ¼ dl Aceto Balsamico	den Bratensatz ablöschen, etwa um die Hälfte einkochen lassen
1 dl Saucenrahm	dazu geben, durch ein Sieb abgiessen und beiseite stellen
80 g Zucker	in eine Pfanne geben
Orangensaft	beifügen, zusammen kochen bis der Zucker karamellisiert, Pfanne vom Feuer nehmen, mit der Rotwein-Balsamicomischung ablöschen
Salz, Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer	abschmecken
20 g kalte Butter	in die fertige Sauce einrühren