

Starköche zaubern

Ostermenüs



Menü von Oliver Skopp

Der junge Spitzenkoch (29) arbeitete unter anderem im „Kempinski Hotel“ in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Heute verwöhnt der stellvertretende Küchenchef seine Gäste im renommierten „Hotel Bareiss“ im Schwarzwald mit tollen Kreationen. 2005 gewann Oliver Skopp den vom Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ und LINIE Aquavit ausgeschriebenen LINIE-Förderpreis für den besten Nachwuchskoch.

Hauptgericht

Kalbsfilet im Frühlingskräuter-Crêpe

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Butter
- je ½ Bund Kerbel und Petersilie
- 100 ml Milch
- 2 Eier (Gr. M) • 100 g + 1 EL Mehl • Salz, weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 3 EL Öl • 100 ml Geflügelfond (Glas) • 50 ml trockener Sekt
- 4 Kalbsfiletmedaillons (à 125 g) • 200 g Schlagsahne

Zubereitung

1. 1 EL Butter schmelzen. Kräuter, bis auf etwas Kerbel zum Garnieren, hacken. Milch und Eier verquirlen. Mit 100 g Mehl und flüssiger Butter verrühren. Kräuter unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Teig ca. 15 Minuten quellen lassen. Anschließend 1 EL Öl in einer großen Pfanne (ca. 28 cm Ø) erhitzen. Aus dem Teig darin nacheinander zwei

Crêpes backen. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen.

2. 1 EL Butter schmelzen. 1 EL Mehl darin anschwitzen. Fond und Sekt zugießen, 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Fleisch in 2 EL heißem Öl von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne halbsteif schlagen, unter die Soße

rühren. Crêpes halbieren. Je ein Medaillon in einen halben Crêpe wickeln. Anrichten. Mit Soße beträufeln und mit restlichem Kerbel garnieren. Dazu schmeckt Leipziger Allerlei mit Flusskrebse und Morcheln.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

- Pro Portion ca. 560 kcal/2320 kJ
- Eiweiß 36 g • Fett 34 g
- Kohlenhydrate 24 g