Kalbsfilet mit Paranusspanade, Bratkartoffeln und Remoulade mit Tomme au Marc du Jura Jurassic

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **20 min.**

Zutaten

- 100 g Tomme au Marc du Jura Jurassic fein gerieben
- 600 g Kalbsfilet
- 100 g Paranüsse gehackt
- 6 Kartoffeln
- 2 Bio-Eigelbe
- 260 ml gutes Sonnenblumenöl
- Olivenöl
- 40 g Kapern
- 40 g Essiggurken
- 20 g Sardellen
- 2 Schalotten
- 2 TL Senf
- 2 EL Essig
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Das Kalbsfilet mit den Paranüssen panieren und scharf von allen Seiten anbraten.
2. Dann in den vorgeheizten Ofen schieben bei 120°C, ca. 20 min. garen bis eine Kerntemperatur von idealerweise 56°C erreicht ist.
3. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale im rohen Zustand in ganz feine Scheiben schneiden.
4. Nun in heißem Olivenöl ausbacken, bis sie schön knusprig sind. Würzen mit Salz und Pfeffer.
5. Für die Remoulade geben wir die Eigelbe, Senf, Salz, Pfeffer und den Essig in eine Rührschüssel und schlagen es mit dem Schneebesen zu einer glatten und luftigen Masse.
6. Unter ständigem Weiterschlagen das Sonnenblumenöl sehr langsam hinzugeben.
7. Die fein gehackten Essiggurken, Sardellen, Kapern, Schalotten und Tomme Jurassic hinzufügen und unterrühren.
8. Mit Zitronensaft abschmecken.
9. Auf einem Teller, richten Sie das Kalbsfilet auf den Kartoffeln an und übergießen Sie das Ganze mit der Remoulade.