

## Kalbsmedaillon an Grüntee-Sternanis-Sauce (Hauptgang)

Zutaten für 20 Personen:

20 St Kalbsmedaillon, 1/Person, 3cm dick

10 EL Olivenöl

10 EL Butter

Gewürzsalz

3 TL Grüntee

6 dl heisses Wasser

6 dl Weisswein

3 St Schalotte, fein gehackt

30 Zweig Zitronenthymian (20 zum Anrichten)

5 St Sternanis

6 dl Kalbsfond

250 g kalte Butter



(Rezept von Ruth Johnson)

### Zubereitung:

Für die Sauce den Grüntee mit dem heissen Wasser übergiessen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen – danach absieben. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Die Kalbsmedaillon würzen und in der heissen Öl-Buttermischung auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Sofort auf einem Küchengitter in den Ofen geben und ca. 30 bis 40 Minuten nachziehen lassen (alternativ Kalbsfilet am Stück 1.5 bis 2 Stunden bei 80 Grad garen).

Für die Sauce den Weisswein mit Schalotten, Zitronenthymian und Sternanis aufkochen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Den Grüntee und den Kalbsfond dazugiessen, erneut aufkochen und etwa 20 Minuten schwach köcheln lassen. Die Sauce durch ein mit einem Mulltuch ausgekleideten Sieb in eine Pfanne giessen, dabei Sternanis und Zitronenthymian entfernen und die Schalotten gut ausdrücken. Die Sauce weiter reduzieren.

Kurz vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen, die kalte Butter in Flocken darunter rühren und abschmecken.

### Anrichten:

Auf einem grossen, weissen Teller anrichten und mit Zitronenthymian dekorieren.