

Medaillon vom Jahrling auf Rösti mit Specksauce

Zutaten für ca. 4 Personen

- 1/2 kg Filet vom Jahrling
- 1 Schalotte
- 1 Rosmarinzwieg
- 1 Thymianzwieg
- 1 große Zwiebel
- 10 dag Bauchspeck
- 1 TL Tiroler Butter
- 1 Schuß Rotwein
- 2 EL Kalbsfond
- Salz, Pfeffer



Zutaten für die Rösti

- 35 dag Erdäpfel (Tiroler Speckige)
- 1 EL Rapsöl
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Filets würzen und in der heißen Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Schalotten und die Kräuter dazugeben und das Filet bei 140 °C in das Backrohr schieben und für ca. 7 Minuten medium braten.
2. Anschließend die Filets aus der Pfanne nehmen und an einer warmen Stelle mit der Butter rasten lassen.
3. Für die Specksauce die Zwiebel und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebel- und Speckwürfel in der Bratenpfanne mit Butter anschwitzen.

4. Mit Rotwein ablöschen, mit dem braunen Kalbsfond auffüllen und auf die Hälfte einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss den Saft vom Rasten der Medaillons dazugeben.
5. Für die Röste die Erdäpfel waschen, schälen, grob reiben und gut ausdrücken.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in einer Pfanne Öl erhitzen und die Erdäpfel mit Hilfe eines Esslöffels als kleine Häufchen hineingeben, flach drücken und auf beiden Seiten goldbraun anbraten.