

## Gebeiztes Kalbsfilet mit Lorbeer-Kartoffeln & Ofen-Tomate

(Jozo Flockensalz)

### Zutaten für 4 Personen:

#### Gebeiztes Kalbsfilet:

600g pariertes Kalbsfilet  
1 Liter Wasser  
50g Karotte  
50g Lauch  
50g Knollensellerie  
3 Nelken  
4 Blätter frischer Lorbeer  
5 Wachholderbeeren  
4 Pimentkörner  
2cl weißer Balsamicoessig  
Jozo Flockensalz  
Öl, frischer Lorbeer und  
Knoblauch zum Braten

#### Ofentomate:

8 Kirschtomaten mit grünem Stengel  
Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarin  
Jozo-Flockensalz, Zucker, Pfeffer  
Olivenöl

#### Lorbeer-Kartoffeln:

2 große Backkartoffeln  
0,1l Gemüsebrühe  
3 frische Lorbeerblätter  
Jozo Flockensalz, Pflanzenöl zu Braten

#### Balsamico-Oliven:

8 schwarze Calamata Oliven  
4cl Balsamico Essig  
1 Eßl Honig  
1 Eßl Balsamico-Creme

#### Anrichten:

8 Schaschlikspieße  
8 Lorbeerblätter



### So wird's gemacht

Wasser mit dem grob gewürfeltem Gemüse aufkochen lassen, dann 2 Eßl Jozo Flockensalz darin auflösen. Gewürze und den Essig hinzugeben. Wenn die Marinade ausgekühlt ist, das Kalbsfilet darin 12 Stunden ziehen lassen. Kalbsfilet trocken tupfen und ca. 1cm große Würfel schneiden. Mit Jozo Flockensalz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Fleischwürfel ca. 2-3 Minuten braten, angedrückte Knoblauchzehe und frischen Lorbeer dabei hinzugeben.

Die Tomaten auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln. Die Kräuter und den gehackten Knoblauch darauf verteilen. Mit Jozo-Flockensalz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Im Ofen bei 85 Grad ca. 50 Minuten garen, bis die Schale der Tomaten leicht aufplatzt.

Die Kartoffeln waschen und auf gleichmäßige Würfel mit einer Kantenlänge von jeweils 1cm schneiden. Die Kartoffelwürfel von allen Seiten in einer Pfanne goldbraun anbraten, dann die Lorbeerblätter hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Bei geschlossenem Deckel ca. 7-9 Minuten garen, bis die Würfel gar sind. Vergewissern Sie sich mit der Nadelprobe.

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei milder Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Die gegarte Tomate vorsichtig aufspießen, gefolgt von der Olive dann das gebratene Kalbsfilet, nun ein Lorbeerblatt, mit dem Kartoffelwürfel enden.