

# Mariniertes Kalbfleisch mit Passionsfruchtsauce

Für 6 Personen

*Ein wunderbares Sommergericht, wenn man keine Lust zum Grillieren oder auf ein warmes Essen hat: In Olivenöl mit viel Zitrone und Thymian gegartes Kalbfleisch, das man kalt aufschneidet. Anstelle eines falschen Kalbsfilets – auch Faux-filet, Fischli oder runder Mocken genannt – kann man die etwas grössere, runde Nuss oder natürlich das richtige Filet verwenden.*

**2 Zitronen, 1 grosses Bund Thymian  
6–7 Esslöffel Olivenöl zum Beträufeln und  
Braten**

**je ¼ Teelöffel schwarze und Szechuan-  
Pfefferkörner**

**1 Falsches Kalbsfilet, ca. 600 g schwer  
(siehe Einleitungstext)**

**Salz**

**1 Rezeptmenge Passionsfrucht-Joghurt-  
Mayonnaise (siehe Seite 125)**

**1 Passionsfrucht**

**80 g nordische Sauermilch oder  
griechischer Joghurt**

## Einkaufsliste:

Falsches Kalbsfilet, Zitronen, Thymian, Szechuan-Pfeffer. Für die Passionsfrucht-Joghurt-Mayonnaise zusätzlich 1 Passionsfrucht und 80 g nordische Sauermilch oder griechischer Joghurt.

## Zutaten aus dem Vorrat:

Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Salz.

- 1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.
- 2 Die Zitronen warm abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Mit einem Sparschäler die gelbe Schale der Zitrone in langen Streifen dünn ablösen. ½ der Schalenstreifen auf einer Fläche, die der Länge des Fleischstücks entspricht, in einer Gratinform auslegen. ½ der Thymianzweige darüber verteilen und alles mit 2 Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Die Form in den 80 Grad heissen Ofen stellen.
- 3 Die Pfefferkörner in einem Mörser fein mahlen. Das Fleisch rundum zuerst mit dem Pfeffer, dann mit Salz würzen.
- 4 In einer Bratpfanne 2–3 Esslöffel Olivenöl kräftig erhitzen. Das Fleischstück darin rundum insgesamt 5 Minuten anbraten. Dann sofort in die vorbereitete Form auf das Zitronen-Thymian-Bett legen. Mit den restlichen Zitronenschalen und Thymianzweigen bedecken und alles mit 2 Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Im 80 Grad heissen Ofen 2 Stunden nachgaren lassen.
- 5 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Mitsamt Zitronenschale und Thymian auf eine Alufolie legen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Erst dann satt in die Folie wickeln und kühl stellen.
- 6 Die Passionsfruchtmayonnaise zubereiten, jedoch mit 1 zusätzlichen Passionsfrucht (also insgesamt deren 4) und am Schluss zusätzlich 80 g nordische Sauermilch oder griechischen Joghurt (also insgesamt 180 g) untermischen; die Sauce wird dadurch dünnflüssiger. Kühl stellen.
- 7 Etwa ½ Stunde vor dem Servieren das Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden und auf einer Platte anrichten. Einen Teil der Passionsfruchtsauce dekorativ darüber verteilen.

