

Pochiertes Kalbsfilet mit Polenta-Muffins

Zubereitet mit: Knorr

ca. 70 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Eiweiß
- 1/2 TL Jodsalz
- 2 TL Eigelb
- 60 g Mehl
- 60 g Maisgrieß bzw. Polenta
- 1/2 TL Backpulver
- Cayennepfeffer
- 500 g Kürbis (z. B. Hokkaido)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 150 ml Orangensaft
- 2 rote Chilischoten
- 2 Vanilleschoten
- 2 EL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 6 EL Zitronensaft
- 1 Zweig Rosmarin
- 500 g Kalbsfilet (am Stück)
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Meersalz
- grober Pfeffer
- zum Fetten der Förmchen: Margarine

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1660 kJ
Energie (Kilokalorien):	396 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	37 g
davon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	4,9 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Eiweiß mit 1/2 TL Salz steif schlagen. Eigelb, Mehl, Polenta, Backpulver, Cayennepfeffer und 100 ml kaltes Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß vorsichtig unterheben. 6 Muffin-Förmchen mit etwas Margarine fetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten backen.

2. Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Kürbiswürfel und Zucker zufügen und kurz mitdünsten. Mit Orangensaft ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen.

3. Chili- und Vanilleschoten halbieren. Chilischoten entkernen und mit 1 l (1000 ml) Wasser, KNORR Gemüse Bouillon, Vanilleschoten, Zitronensaft und Rosmarin aufkochen. Kalbsfilet dazugeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Von der Kochstelle nehmen und das Filet weitere 10 Minuten im Sud ziehen lassen.

4. Polenta-Muffins mit dem Kürbisgemüse auf Tellern anrichten. Das Kalbsfilet aus dem Sud nehmen, in Stücke schneiden und dazulegen. Mit Meersalz und Pfeffer bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 20 min Backzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH

Kontakt aufnehmen