

Kalb-Filet mit Petersilien-Kasspatzen und Pilz-Soße

Für zwei Personen

2 Kalbsfilet a 150g	3 Knoblauchzehen	200 g Waldpilze
3 rote Zwiebeln	3 Eier	250 g Mehl
1 Zweig Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie	50 g Allgäuer Bergkäse
50 g Emmentaler	50 g Appenzeller	100 ml trockener Weißwein
20 ml Mineralwasser	50 g Butter	200 ml Sahne
Kalbsfond, Olivenöl	Meersalz, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Eine Knoblauchzehe andrücken und mit dem Rosmarin in Olivenöl erhitzen. Das Kalbsfilet darin scharf anbraten. Anschließend die Kalbsfilets im Backofen garen. Eine rote Zwiebel und die zweite Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, die gehackte Zwiebel und den Knoblauch dazugeben. Die Pilze putzen, klein schneiden, in die Pfanne geben und anbraten. Die Pilze mit dem Weißwein ablöschen. Den Fond und die Sahne dazugeben und köcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Die letzte Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Petersilie mit dem Knoblauch klein mixen. Das Mehl, die Eier, das Mineralwasser und die gemixte Petersilie-Knoblauch-Mischung miteinander vermengen. Die Masse verrühren, bis sie Blasen wirft. Mit Salz würzen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Spätzle mit einem Spätzlehobel in das Wasser hobeln. Die restlichen Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in einer Pfanne anschwitzen. Den Allgäuer Bergkäse, den Emmentaler und den Appenzeller reiben. Die Spätzle, den Käse und die Zwiebeln schichten. Das Kalbsfilet auf einem Teller anrichten. Die Petersilien-Kasspatzen dazugeben, mit der Pilzsoße garnieren und servieren.

Lukas Mürdter am 24. September 2012