

Kalb-Filet in Pinienkern-Kräuter-Kruste mit Gnocchi

Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	250 g mehligk. Kartoffeln	2 Orangen
1 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	1 Ei
50 g Pinienkerne	4 EL Honig	2 EL Senf
2 Chilischoten	100 g Mehl	100 g Kräuter
150 g Butter	100 ml Sahne	150 ml Kalbsfond
4 EL Weißwein	Paprikapulver, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Kalbsfilets darin anbraten. Anschließend zuerst in Frischhaltefolie wickeln, dann straff in Alufolie wickeln. Einen Topf mit Wasser erhitzen und das eingepackte Filet im heißen Wasser (80 Grad) 15 bis 20 Minuten garen. Den Honig, die Pinienkerne und die Kräuter zusammen in ein Gefäß geben und pürieren. Eine Orange waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Beide Orangen halbieren, auspressen und den Saft zur Seite stellen. Die Chilischoten waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse geben und die Masse anschließend leicht salzen. Das Ei aufschlagen und zusammen mit dem Mehl unter die Kartoffelmasse kneten. Den Orangenabrieb zusammen mit den Chilis in den Kartoffelteig einarbeiten. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel Gnocchi formen und in das siedende Wasser geben. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen abschöpfen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten. Anschließend mit dem Weißwein, dem Kalbsfond und dem Orangensaft ablöschen. Abschließend die Sahne und die Butter zufügen und aufschäumen. Das Filet aus dem Topf nehmen, auswickeln und mit dem Senf bestreichen. Anschließend in der Kräutermasse wälzen und aufschneiden. Die Filets zusammen mit den Gnocchi auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Dominik Kabitzky am 16. September 2013