

Kalb-Filet, Kräuter-Mantel, Morchelrahm, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Kalb:

300 g Kalbsfilet	1 Bund Petersilie	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Estragon	3 Bärlauchblätter	1 Bund Dill
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Morchelrahm:

150 g getrocknete Morcheln	1 Schalotte	25 ml Weinbrand
100 ml Kalbsfond	50 g Schlagsahne	25 g kalte Butter
Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Püree:

100 g Kartoffeln	100 g Sellerie	300 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Püree die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Petersilie waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Den Dill waschen und trocken tupfen. Anschließend alle Kräuter fein hacken. Einen kleinen Teil der Kräuter für die Garnitur beiseitelegen.

Für das Kalbsfilet einen Topf mit Wasser vorbereiten und dieses auf etwa 85 Grad erhitzen.

Das Kalbsfilet ölen, salzen, pfeffern und in den Kräutern wenden. Das Filet anschließend in Frischhaltefolie und danach in Alufolie wickeln. In das Wasser geben und aufkochen, danach die Herdplatte herunterschalten und nach fünf Minuten bei kleiner Hitze 20 Minuten garen lassen.

Für die Morcheln eine Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze vorbereiten.

Die Morcheln putzen. Anschließend die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Die Morcheln dazugeben, mitdünsten und anschließend alles mit dem Weinbrand ablöschen. Den Fond und die Sahne ebenfalls dazugeben und etwas einreduzieren lassen. Die kalte Butter anschließend zum Montieren verwenden.

Die Muskatnuss reiben.

Die Kartoffeln und den Sellerie stampfen und mit Salz, Pfeffer und dem Muskat abschmecken.

Das Filet in Tranchen schneiden, mit dem Püree und der Sauce auf Tellern anrichten und mit den Kräutern garnieren.

Margarethe Hoffmann-Decker am 16. April 2015