

Kalb-Filet mit Bärlauch-Kartoffel-Püree, Calvados-Rahm

Für zwei Personen

Für die Kalbsfilets:

4 Kalbsfilets à 180 g	1 milder Apfel	150 g Weichkäse
1 Zweig Salbeiblätter	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Bärlauch-Mandel-Pesto:

80 g Bärlauch	1 unbehandelte Zitrone	50 g Pecorino, Toscano
250 ml Olivenöl	100 g ganze Mandeln	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig. Kartoffeln	110 ml Milch	30 g Butter
1 Muskatnuss	1 $\frac{1}{2}$ EL Bärlauch-Mandel-Pesto	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Calvados-Rahm:

1 Schalotte	200 ml Sahne	150 ml Rinderfond
4 EL Calvados	Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kalbsfilets das Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Filets plattieren, in der Pfanne auf beiden Seiten jeweils fünf Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf ein Backblech legen. Den Apfel waschen, abtrocknen und entkernen. Den Apfel und den Weichkäse in dünne Scheiben schneiden und damit die Kalbsfilets belegen. Ein paar Salbeiblätter abzupfen und ebenfalls auf den Filets verteilen. Anschließend auf ein Backblech legen und fünf Minuten im Ofen überbacken.

Für das Bärlauch-Mandel-Pesto den Bärlauch waschen und in grobe Stücke zerkleinern. Die Mandeln schälen und mit dem Käse und dem Bärlauch in einer Küchenmaschine zerkleinern. Die Zitrone halbieren und auspressen. Mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer zu der Bärlauch-Mandel-Mischung hinzugeben und weiter zerkleinern.

Für das Kartoffelpüree Wasser in einem Topf mit Salz und Butter zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Das Wasser abgießen. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln stampfen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas Muskatnuss reiben. Die Milch, etwas Butter, den Muskat, das Pesto und Pfeffer hinzufügen und glatt rühren.

Für den Calvadosrahm die Schalotte abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin goldgelb andünsten. Den Calvados hinzugeben und einkochen lassen. Anschließend den Rinderfond und die Sahne hinzugeben und aufkochen. Fünf Minuten einkochen lassen und die Sauce mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gratinierte Kalbsfilet mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Calvados-Rahm auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Cieplick am 02. Juli 2015