

Kalb-Filet, Grammel-Kruste, Spitzkohl, Kartoffel-Strudel

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, vorw. fest	700 g Kalbsfilet	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian	1 Bund Petersilie, glatt
80 g Butter	30 ml Rapsöl	3 Eier
1 Muskatnuss	3 Strudelblätter	2 EL Milch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	100 g fetter Speck
1 Brezel, altbacken	1 Spitzkohl	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale waschen und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein würfeln und in 30 Gramm Butter glasig anbraten. Die Thymianblätter und die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend ein Ei trennen und das Eigelb mit einem weiteren Ei, den vorbereiteten Kräutern und der Schalotten-Mischung vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die übrige Butter zerlassen. Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Drittel der geschmolzenen Butter bestreichen. Die restlichen Blätter nacheinander darauf legen und jeweils ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Füllung in einem fünf Zentimeter breiten Streifen quer auf das untere Drittel des Teigs verteilen. Den Teig aufrollen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das letzte Ei trennen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Strudel damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 150 Grad backen (Umluft 130 Grad). Das Kalbsfilet in vier Stücke portionieren und in einer Pfanne in dem Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Dabei je zwei Thymian- und Rosmarinzweige mit in die Pfanne geben. Im heißen Ofen etwa 15 bis 20 Minuten garen. Den grünen Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen, bis die Würfel schön kross und goldbraun gebraten sind. Den Schnittlauch, bis auf ein paar Halme, in feine Röllchen schneiden. Anschließend den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in dem restlichen Fett der Grammel (Speckwürfel) anbraten, bis er leicht Farbe genommen hat. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt mit den Schnittlauchröllchen vermischen. Die Grammel auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Brezel klein hacken und mit den Grammeln vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem angebratenen Filet verteilen. Dieses im Backofen auf Grillfunktion kurz goldbraun überbacken. Den Kartoffelstrudel in Stücke schneiden und auf dem Spitzkohl anrichten. Jeweils ein Stück Kalbsfilet darauf geben und mit dem übrigen Schnittlauch garniert servieren.

Johann Lafer am 17. September 2011