

Kalb-Filet mit Kartoffel-Sellerie-Thymian-Püree

Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet	400 g Kartoffeln, mehlig	400 g Knollensellerie
10 Babymöhren	10 Stangen Spargel, grün	100 g Thymian
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss
200 g Schlagsahne	400 ml Kalbsfond	300 g Butter
400 ml Rotwein, trocken	Olivenöl	Zucker
Pfeffer	Salz	

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln und Sellerie gar kochen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Eine Zehe Knoblauch andrücken und in die Pfanne geben, ebenfalls einen Zweig Rosmarin dazugeben. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Das Filet danach in den Ofen geben und zwölf Minuten garen lassen. Bratenfond mit dem Kalbsfond ablöschen, den Rotwein dazugeben und einreduzieren. Zum Schluss mit 50 Gramm Butter verfeinern. Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel eine Minute lang blanchieren. Mit Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Zehe Knoblauch dazugeben, den Spargel zusammen mit den Babymöhren in der Butter schwenken. Eine Prise Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen. 250 Gramm Butter und die Sahne dazugeben und zu einem Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Thymian klein schneiden und unter das Püree geben. Das Kalbfleisch aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Den Spargel, die Babymöhren und das Püree zusammen mit dem Kalbfleisch auf Tellern anrichten.

Martin Greifenhagen am 01. Februar 2010