

## Kalb-Filet mit Kräuter-Kruste und Spargel-Morchel-Ragout

### Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet, pariert	125 g Morcheln	500 g Spargel, grün
1 Zitrone, unbehandelt	1 Muskatblüte	40 g Toastbrot
1 TL Mehl	1 Bund Basilikum	1 Bund Kerbel
1 Bund Petersilie, glatt	110 g Butter	100 ml Schlagsahne
4 EL Olivenöl	150 ml Kalbsfond	50 ml Portwein
Zucker	Pfeffer, weiß	Meersalz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Morcheln putzen, halbieren und beiseite stellen. Den Spargel von den unteren Enden befreien. Die Spargelenden in einem Topf mit Wasser, Zucker und Salz zwölf Minuten bissfest kochen. Anschließend passieren und 150 Milliliter vom Spargelsud aufbewahren. Das Filet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen und das Filet kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Basilikum-, Kerbel und die Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und mit dem restlichen Olivenöl fein pürieren. 25 Gramm Butter in einem Gefäß schaumig schlagen, mit der Kräutermasse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot fein reiben und ebenfalls unterheben. Das Ganze in einen Gefrierbeutel geben, drei Millimeter dick ausrollen und kalt stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einem Topf 50 Gramm Butter erhitzen, das Mehl hinzufügen und das Ganze mit dem Spargelsud und der Sahne zu einer sämigen Soße aufkochen. Die Muskatblüte fein hacken und anschließend fein mahlen. Die Soße mit der Muskatblüte, einem Viertel vom Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Spargel und die Morcheln hinzufügen und warm halten. Fünf Minuten vor dem Servieren die Kräuterkruste auf das Filet im Ofen geben und für rund vier Minuten im Ofen gratinieren. Den Kalbsfond und den Portwein in einen Topf geben und kurz reduzieren. Mit der restlichen Butter aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet in Tranchen schneiden. Die Kalbstranchen mit dem Spargel- Morchel-Ragout auf Tellern anrichten und mit dem Kalbsfond servieren.

Mike Franetzki am 15. Februar 2010