

Kalb-Filet mit Apfelbrand-Soße und Kartoffel-Bällchen

Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet, küchenfertig	400 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 säuerlicher Apfel	1 süßlicher Apfel	1 Granatapfel
1 Zitrone	80 g Mandelblättchen	100 g Kartoffelmehl
2 Ei	200 g Crème-fraîche	10 g Butter
125 ml Milch	50 ml Apfelbrand	200 ml Kalbsfond
Butterschmalz	0,5 Bund Schnittlauch	Cayenne Pfeffer
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Die Medaillons anschließend aus der Pfanne nehmen und zehn Minuten im Ofen garen. Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in dem Topf gar kochen. Anschließend ausdampfen lassen, durch die Presse drücken und mit der Milch und der Butter und einem Ei mischen. Salz und etwas Kartoffelmehl hinzufügen, alles vermengen, bis ein Teig entsteht. Aus dem Teig kleine Bällchen formen. Das restliche Ei aufschlagen und die Teigbällchen erst im Eigelb, dann in den Mandelblättchen wälzen. In einem tiefen Topf Butterschmalz erhitzen und die Teigbällchen darin frittieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen und würfeln, die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Schalotte und die Äpfel in der Pfanne leicht andünsten, mit dem Apfelbrand ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Das Ganze etwas reduzieren lassen und die Crème-fraîche darunter rühren. Die Zitrone pressen und die Soße mit dem Zitronensaft, Cayenne Pfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Granatapfel halbieren und ein paar Granatapfelkerne entnehmen. Das Kalb mit der Apfelbrandsoße und den Kartoffel-Mandel-Bällchen auf Tellern anrichten, mit den Granatapfelkernen und dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Silke Stenger am 17. November 2010