

Kalb-Filet mit Stampf-Kartoffeln und Ofen-Tomate

Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet	500 g mehligk. Kartoffeln	6 Romatomen, am Stiel
100 g getrocknete Öl-Tomaten	1 Bund Oregano	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Knolle Knoblauch	8 Zehen Knoblauch
50 g Pinienkerne	Olivenöl	Trüffelöl
Balsamicoessig	Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchknolle halbieren. Das Kalbfilet mit den Knoblauchhälften, dem Rosmarin und dem Thymian in einer Pfanne in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 20 Minuten fertig garen. Die Tomaten anritzen und in eine feuerfeste Form geben. Die restlichen vier Knoblauchzehen andrücken und in die Form geben. Etwas Olivenöl darüber träufeln und die Tomaten salzen. Das Ganze im Ofen saftig garen. Den Oregano abzupfen, fein hacken und zum Ende der Garzeit zu den Tomaten geben. Vier Zehen Knoblauch abziehen. Die getrockneten Tomaten, die Pinienkerne und den Knoblauch fein hacken und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln stampfen und das Tomaten-Pinienkern-Gemisch dazugeben. Anschließend den Kartoffelstampf mit Muskatnuss und dem Trüffelöl abschmecken. Das Kalbsfilet mit dem mediterranen Kartoffelstampf und den Ofentomaten auf Tellern anrichten, mit etwas Balsamicoessig und Olivenöl garnieren und servieren.

Jochen Leisinger am 25. Mai 2011