

Türmchen vom Kalb-Filet, Kartoffel-Puffer, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	150 g mehligk. Kartoffeln	200 g Erbsen
2 Knoblauchzehen	65 g Butter	200 ml Milch
75 ml Sahne	75 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian
Butterschmalz	Olivenöl	Muskat
Salz	gemahlener weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Dann einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und parieren. Anschließend salzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Dann zusammen mit den Kräutern und etwas Butter in Alufolie einwickeln und in den Ofen geben. Die Bratenrückstände mit dem Kalbsfond aufgießen und einreduzieren. Danach die Erbsen in dem kochenden Wasser garen. Anschließend mit der Milch, der Sahne und etwas Olivenöl vermengen und pürieren. Mit Salz, dem weißen Pfeffer und etwas Muskatnussabrieb abschmecken. Dann die Kartoffeln in kaltes Wasser reiben. Wieder aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und zu einem Kartoffelpuffer formen. Dann in etwas Butterschmalz goldbraun ausbacken. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Dann den Fleischsaft in eine Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalten Butterflocken binden. Das Kalbsfilet in Tranchen schneiden. Die Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten, mit dem Erbsenpüree bestreichen, das Kalbsfilet aufsetzen und mit Bratensaft beträufeln. Anschließend servieren.

Philipp Schmidt am 22. März 2012