

Galette mit Spargel und Kalb-Filet

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	6 Scheiben Bacon	10 Stangen grüner Spargel
1 Orange	1 Schalotte	0,5 Bund Schnittlauch
1 TL milder Senf	2 EL Crème-fraîche	2 Eier
50 g Butter	50 g Buchweizenmehl	50 g Weizenmehl
300 ml Kalbsfond	200 ml Mineralwasser	heller Balsamicoessig
Butterschmalz	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die beiden Mehlsorten mischen, mit dem Mineralwasser glattrühren und zum Quellen für zehn Minuten beiseite stellen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Medaillons mit dem Bacon ummanteln und in heißem Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern und anschließend im Ofen ziehen lassen. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Schalottenwürfel in den Bratensatz geben, anbraten, mit dem Kalbsfond und einem Schuss Balsamicoessig ablöschen und reduzieren. Den Spargel waschen, die Spargelansätze abschneiden und falls nötig, den unteren Teil schälen. In nicht zu heißer Butter langsam braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in die angerührte Mehl-Mischung schlagen und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. In einer Pfanne mit wenig Butterschmalz dünne Pfannkuchen ausbacken. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Zusätzlich mit einer Reibe etwas Schale abreiben. Den Saucenansatz durch ein Sieb geben, den Orangenabrieb, den Orangensaft und etwas Senf zugeben, weiter einköcheln lassen und abschmecken. Die Sauce anschließend mit der Crème-fraîche binden. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Spargelstangen in den Pfannkuchen einrollen/einschlagen. Das Filet mit dem Pfannkuchen auf einem Teller anrichten, mit der Sauce und den Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.

Rita Bräutigam am 23. Mai 2013