

Kalb-Filet mit Brioche-Senf-Kruste, Maronen-Pasta

Für zwei Personen

Für die Pasta:

300 g Mehl	50 g Hartweizengrieß	4 Eier
2 EL Olivenöl	2 Zweige Lorbeerblatt	feines Salz

Für die Füllung:

1 Schalotte	250 g vorgegarte Maronen	50 ml weißer Portwein
100 g Sahne	125 g Butter	Salz, Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

4 Scheiben Kalbsfilet à ca. 200 g	100 g Brioche	2-3 EL Dijon-Senf
1 EL Honig	200 ml Rinderfond	75 ml trockener Rotwein
3 EL Balsamico	50 g Butter	1 EL Butterschmalz
75 g weiche Butter	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

300 g Kohlrabi	2 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Nudelteig drei Eier trennen. 250 Gramm Mehl mit Ei, drei Eigelb, Öl und Salz zu einem kompakten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung Schalotte abziehen und klein schneiden. Maronen hacken und zusammen mit den Schalotten in einem Esslöffel Butter circa zwei Minuten andünsten. Portwein und Sahne angießen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann alles mit einem Pürierstab zu einer feinen Creme mixen. Mit Salz, Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Teig aus der Folie packen. Danach Nudelteig auf dem übrigen Mehl dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine drehen. Anschließend in Quadrate von etwa acht Mal acht Zentimeter schneiden. Je einen Teelöffel Maronencreme in die Mitte jedes Teigquadrats geben. Rand um die Füllung herum mit dem restlichen Eigelb einpinseln.

Für das Gemüse Kohlrabi putzen, schälen, halbieren und die Knollen in hauchdünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren. Herausheben und abtropfen lassen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen, Kohlrabi darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Für die Kruste Brioche im Mixer fein mahlen. 75 Gramm weiche Butter, Senf und Honig cremig rühren, Brösel unterheben.

Für das Fleisch die Kalbsfilets salzen und pfeffern. In Butterschmalz pro Seite ein bis zwei Minuten braten. Fleisch herausheben, im Ofen in circa zwölf Minuten rosa garen. Bratensatz mit Wein und Essig ablöschen, Fond angießen. Auf circa 125 Milliliter einkochen. Vom Herd ziehen, etwas Butter unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Für die Pasta im großem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, Pasta darin in circa fünf Minuten garen. Herausheben, abtropfen lassen. Anschließend Pasta in der übrigen Butter mit Lorbeerblättern schwenken.

Filets aus dem Ofen nehmen. Krustenmasse auf das Fleisch streichen, drei Minuten im Ofen goldbraun gratinieren.

Kalbsfilet mit Brioche-Senf-Kruste, Sauce, Kohlrabi-Gemüse und Maronen-Pasta auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Bernhard am 28. Dezember 2016