

Kalb-Filet mit Rosmarin-Mirabellen und Röstkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Mirabellen:

200 g Mirabellen 3 Zweige Rosmarin 1 Zitrone, Abrieb

1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker 1 EL Butter

Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 500 g 3 Knoblauchzehen 100 ml Kalbsfond

3 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin 1 TL Butter

2 EL Butterschmalz Salz Pfeffer

Für die Kartoffeln:

100 g Frühkartoffeln 2 EL Butterschmalz $\frac{1}{4}$ TL feines Salz

Für die Mirabellen:

Mirabellen waschen und entsteinen. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Mirabellen zugeben und darin schwenken. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln zupfen. Mit Zitronenschale zu den Mirabellen geben und kurz ziehen lassen.

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet waschen, trocken tupfen und mit Küchengarn in Form binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und halbieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Filet darin rundherum ca. 8 Minuten kräftig anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian zugeben und mitbraten. Filet in der Pfanne in den Ofen geben und ca. 10 Minuten garen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit Kalbsfond aufgießen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Butter zu einer Sauce aufmontieren.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser 5 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und trocknen. In ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz ausbacken.

Das gebratene Kalbsfilet mit Rosmarin-Mirabellen und Röstkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Keisers-Krambrökers am 27. Februar 2017