

Kalb-Filet, Bärlauch-Kruste, Kartoffel-Püree, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	50 g Bärlauchblätter	4 EL Olivenöl
100 g weiche Butter	80 g Weißbrotbrösel	Pflanzenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für das Süßkartoffelpüree:

3 Süßkartoffeln	50 ml Gemüsefond	50 g Butter
200 ml Sahne	Olivenöl	Salz

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Sahne
50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	Olivenöl

Für den Kräuterschaum:

30 g Kräuter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 g Crème-fraîche
250 g Butter	250 ml Gemüsefond	2 TL Agar Agar
Salz		

Für die Garnitur:

Kapuzinerkresse	Radieschenkresse
-----------------	------------------

Für das Kalbsfilet mit Kruste:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet mit Salz und weißem Pfeffer würzen und rundum in heißem Pflanzenöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 150° C etwa 15 Minuten garen.

Für die Kruste die Bärlauchblätter grob hacken und mit dem Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Butter schaumig schlagen, mit der Bärlauchmasse vermengen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Weißbrotbrösel zugeben und die Masse in einen Gefrierbeutel füllen. Ca. 3 mm dick ausrollen und kaltstellen. Anschließend das Filet mit der Bärlauchkruste belegen und unter dem Backofengrill 3 bis 4 Minuten gratinieren.

Für das Süßkartoffelpüree:

Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In etwas Öl anbraten, dann den Gemüsefond angießen und die Süßkartoffeln weich kochen.

Die weichen Süßkartoffeln zusammen mit dem Fond und der Sahne in einem Standmixer glatt pürieren. Die Butter untermengen und mit Salz abschmecken.

Für den Spitzkohl:

Zitrone waschen und die Schale abreiben. In einem Topf die Sahne mit der Zitronenschale und dem Gemüsefond aufkochen und etwa 8 min köcheln lassen. Die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen. Den halben Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und feine Streifen schneiden. Den Spitzkohl in etwas Olivenöl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Die Sahne Mischung angießen und den Spitzkohl etwa 12 min bissfest garen.

Für den Kräuterschaum:

Den Fond erhitzen. Die Kräuter grob schneiden, dazugeben und pürieren. Crème fraîche und Butter dazugeben und alles nochmal mixen. Eventuell Agar Agar für die Bindung untermengen. Anschließend in den Siphon geben und zu einem Schaum verarbeiten.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Florian Blackert am 02. Mai 2019