

Kalb-Filet mit Pfifferling-Ragout und Semmelknödeln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Kalbsfilet	20 g Butter	3 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Pfifferling-Ragout:

500 g kleine Pfifferlinge	1 kleine Zwiebel	150 ml Sahne
1 Bund glatte Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

3 Semmeln vom Vortag	200 ml Milch	3 Eier
1 kleine Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie	30 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Backpulver	1 Prise feines Salz	

Für das Fleisch:

Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und salzen. In der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Die Pfanne zur Seite Stellen und das Fleisch nachziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pfifferling-Ragout:

Die Pfifferlinge putzen, die Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebel gemeinsam mit den Pfifferlingen anbraten.

Pilze und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, die warme Pfanne mit Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kurz vor dem Servieren die Pfifferlinge in die Sauce geben, die Petersilie hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel:

Semmel würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Milch vermischen und ausdrücken. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Semmelmasse mit Backpulver, Zwiebel, Petersilie und Eiern vermengen, mit Salz abschmecken und die Masse mit feuchten Händen in beliebig große Knödel formen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die fertig geformten Semmelknödel ca. 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Herrmann am 19. August 2019