

Kalb-Filet mit Rosmarin-Soße, Ziegenkäse im Blätterteig

Für zwei Personen

Für die Kalbsfilets:

2 Kalbsfilets à 130 g Ghee Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 2 Knoblauchzehen 2 EL Butter
150 ml Kalbsfond 160 ml Portwein 2 Zweige Rosmarin

Für den Ziegenkäse:

1 Packung Blätterteig 1 kleine reife Tomate 1 Ziegenkäserolle
1 Ei 4 TL Lavendelhonig 10 g Kräuter der Provence
4 Zweige Lavendel 1 EL Salzflocken Pfeffer

Für die Kalbsfilets:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Ghee in einer Pfanne anbraten und im vorgeheizten Backofen fertig garen. Bratensatz beiseite stellen.

Für die Sauce:

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Den Bratensatz vom Fleisch mit Fond und Portwein ablöschen und mit Rosmarin, Knoblauch und der Schalotte einreduzieren lassen. Schließlich die Butter zur Bindung in die Sauce geben.

Für den Ziegenkäse unter Blätterteighaube:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Zwei runde, ofenfeste Förmchen jeweils mit zwei Tomatenscheiben und einer Scheibe Käse füllen. Kräuter der Provence und Lavendel zusammen mit Salz, Pfeffer und dem Lavendelhonig auf die Tomaten-Käse-Füllung geben.

Zwei Deckel aus Blätterteig passend auf die Förmchen zuschneiden, diese auflegen und leicht festdrücken. Ein Ei trennen und den Blätterteigdeckel mit einem Eigelb bepinseln. Beide Förmchen in den vorgeheizten Ofen schieben und den Blätterteig goldgelb ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Dupont am 05. September 2019