

Kalb-Filet, Blätterteigtaschen, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:	380 g Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Butter, Pflanzenöl
Für das Süßkartoffelpüree:	2 Süßkartoffeln	100 ml Milch
100 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Estragonsauce:	3 Zweige Estragon	100 ml Sahne
200 ml Kalbsfond	200 ml Weißwein	Stärke, Salz, Pfeffer
Für die Blätterteigtaschen:	1 kleiner Kopf Radicchio	1 kleine Zwiebel
25 x 25 cm Blätterteig	40 g Ziegenfrischkäse	30 g Parmesan
2 Eier	30 g geschälte Pistazien	Butter, Salz, Pfeffer
Für den Rahmwirsing:	$\frac{1}{2}$ Wirsing	4 Scheiben Bacon
100 g Trockenpflaumen	2 Zwiebeln	400 ml Sahne
300 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kalbsfilet: Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit Rosmarin und Thymian hinzugeben. Butter hinzugeben und das Fleisch arrosieren. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Fleischpfanne für Sauce nutzen.

Für das Süßkartoffelpüree: Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser rund 20 Minuten weichkochen. Butter in einem Topf solange schmelzen bis sie braun wird. Wasser der Kartoffeln abseihen und heißen Kartoffeln mit Schmand und brauner Butter pürieren. Alles gut vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Estragonsauce: Bratensatz vom Fleisch mit Weißwein und Fond ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Estragon fein hacken und einstreuen. Zum Schluss mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Sauce mit etwas Stärke abbinden.

Für die Blätterteigtaschen: Blätterteig zweimal kreisförmig ausstechen.

Radicchio waschen, trockentupfen und sehr fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Radicchio darin anbraten bis dieser Farbe bekommt. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Ebenfalls zum Radicchio geben und kurz mitbraten. Das Ganze kurz abkühlen lassen.

Pistazien hacken. Parmesan fein reiben. Radicchio und Zwiebel mit Ziegenfrischkäse, Parmesan und Pistazien in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte nicht zu flüssig sein. Ein Ei verquirlen. Blätterteigkreise mit Ei bestreichen und eine Nocke der Füllung mittig platzieren. Zweiten Blätterteigkreis darauflegen und mit einer Gabel seitlich verschließen. Zweites Ei trennen und Eigelb auffangen. Blätterteig mit Eigelb bestreichen und für 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Rahmwirsing: Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel eine Minute darin dünsten. Speck kleinschneiden und hinzufügen und braten, bis er knusprig ist. Wirsing waschen, Strunk entfernen und in feine streifen schneiden. Trockenschleudern. Sobald der Speck knusprig ist Wirsing hinzufügen und mit Sahne und Geflügelfond ablöschen. 8-10 Minuten köcheln lassen, bis der Wirsing bissfest ist.

Trockenpflaumen fein würfeln. Zum Ende unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Roman Kadletz am 20. Dezember 2023