

Fileto di vitello a limone

Für 2 Personen

2 mittelgroße Kartoffeln	2 EL Olivenöl	Meersalz
1 Zweig Rosmarin	3 Schalotten	300 g Kalbsfilet
Pfeffer	3 EL Butter	1/8 l Kalbsfond
1 Zitrone	1/8 l trockener Weißwein	150 ml Sahne
150 g Blattspinat	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in einer kleinen Auflaufform mit etwas Olivenöl, Salz und Rosmarin im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten garen. Schalotten schälen und fein schneiden. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten. Zwei gewürfelte Schalotten dazugeben und mit anschwitzen. Mit dem Kalbsfond ablöschen, das Filet aus der Sauce nehmen und warm stellen. Den Kalbsfond in der Pfanne zur Seite stellen. Für die Sauce den Saft der Zitrone auspressen, in einem separaten Topf den Weißwein und den Zitronensaft um 3/4 einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und nochmals etwas einkochen lassen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Sauce mit dem mit Kalbsfond gelösten Bratensaft mischen, Petersilie zugeben und abschmecken. Restliche Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Den aus dem Filet ausgetretenen Saft zur Sauce geben. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, mit den Kartoffeln und dem Spinat anrichten. Mit der Sauce übergießen.

Otto Koch Freitag, 05. August 2011