

Kalb-Filet mit Mango und Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet	300 g Landrauchschinken	2 Kartoffeln
1 Mango	70 g Butterschmalz	40 g Butter
300 ml Portwein	100 g Raclette-Käse	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Landrauchschinken in Streifen schneiden und in die Auflaufformen geben. Die Kartoffeln schälen, raspeln und in ein Sieb geben. Das Sieb einige Minuten in einen Topf mit Wasser hängen, damit die überflüssige Stärke ausgespült wird. Anschließend die Kartoffelraspel zu kleinen Rösti zusammen drücken und in einer Pfanne mit 35 Gramm Butterschmalz rundherum kurz anbraten. Anschließend die Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Schinken in die Form legen. Den Käse würfeln und über die Rösti streuen. Diese anschließend im Ofen 15 Minuten gratinieren. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Streifen schneiden. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Butterschmalz anbraten. Das Fleisch anschließend warmstellen. Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen und einkochen lassen. Die Butter einrühren, die Fleisch- und Mangostreifen hinzufügen und kurz erwärmen. Das Kalbsfilet mit Mango auf einem Teller anrichten, die Rösti dazugeben und servieren.

Florian Wilhelm am 11. Mai 2010