

Kalb-Filet mit Rosinenjus und Meerrettich-Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

2 Kalbsslenden, à 150 g	4 festk. Kartoffeln	50 g Friséesalat
50 g Feldsalat	2 Schalotten	1 Knolle Meerrettich, klein
1 Zehe Knoblauch	100 g Rosinen	2 EL Zucker
1 EL Mehl	Butter	1 Ei
200 ml Sahne	1 EL Tafelsenf	2 EL Honig
200 ml Rinderfond	3 EL Weißweinessig	5 EL Olivenöl
1 Muskatnuss	1/2 Bund Oregano	1/2 Bund Rosmarin
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Estragon
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsslenden waschen, trocken tupfen und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Danach im Backofen 25 Minuten gar ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Mit einem Küchentuch den Saft aus den Kartoffeln pressen und die Kartoffeln wieder zurück in die Schüssel geben. Den Meerrettich schälen und den Großteil zu den Kartoffeln reiben. Etwas Muskatnuss reiben und mit dem Ei zu den Kartoffeln geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit dem Mehl abbinden und gut durchmengen. Anschließend die Masse zu vier gleichgroßen Talern formen. Die Taler in geschmolzener Butter von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend die Meerrettich-Kartoffel-Rösti mit dem restlichen Meerrettich dekorieren. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit der Butter glasig dünsten, die Rosinen hinzufügen und kurz anbräunen. Anschließend einen Esslöffel Zucker dazugeben und mit dem Rinderfond ablöschen. Das Ganze mit der Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht einkochen lassen. Den Schnittlauch, die Petersilie und den Estragon zupfen und klein hacken. Den Frisée- und den Feldsalat waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Danach den Salat in eine Schüssel geben. Das restliche Olivenöl mit dem Essig, dem Honig, einem Esslöffel Zucker und dem Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Dressing über den Salat geben. Die Kalbsslenden mit dem Rosinenjus, dem Meerrettich-Kartoffel-Rösti und dem Kräutersalat auf Tellern anrichten, mit etwas Oregano und Rosmarin garnieren und servieren.

Christian Stadler am 16. November 2011