

# Zitronen-Kalb-Filet mit Rote-Bete-Carpaccio

## Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	400 g festk. Kartoffeln	1 Birne
1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Limette	2 Kn. vorgekochte Rote Bete
1 Schalotte	4 Walnüsse	1 TL Korianderkörner
1 TL Kümmel, ganz	1 TL Fenchelsamen	4 EL Butter
50 ml Sahne	1 TL scharfer Senf	350 ml Gemüsefond
3 EL Rotweinessig	3 EL Erdnussöl	3 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	2 TL Puderzucker	Zucker
1 Prise Muskat	1 Prise gemahlener Chili, mild	schwarzer Pfeffer
geschroteter 4-Sorten-Pfeffer	Meersalz	

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Filet waschen, trocken tupfen, putzen, mit dem Erdnussöl bestreichen und auf einer heißen Grillplatte von allen Seiten grillen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Den Schnittlauch fein hacken. Die Sahne und drei Esslöffel Butter hinzugeben und alles mit dem Kartoffelstampfer zerquetschen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zuletzt die Schnittlauchröllchen untermengen. Auf einer Arbeitsfläche Frischhaltefolie ausbreiten. Die Schale der Zitrone und Limette auf die Folie reiben. Nun großzügig Meersalz und den geschroteten Pfeffer darauf verteilen. Das Kalbsfilet darauf legen und in der Frischhaltefolie einrollen. Nun 20 Minuten im siedenden Wasser bei circa 55 bis 60 Grad garen. Das Filet beschweren, so dass es untertauchen kann. Danach fünf Minuten ruhen lassen. Die Folie entfernen und das Filet portionieren. Die gekochte Rote Bete halbieren und in circa drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Korianderkörner, die Fenchelsamen, die Pfefferkörner und den Kümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in eine Gewürzmühle füllen. Für die Marinade den Fond erwärmen und vom Herd nehmen. Den Senf, den Essig und das Olivenöl hinein geben. Das Ganze mit Salz, dem Chili, etwas Zucker und mit etwas von der Koriander-Fenchel-Pfeffer-Kümmel-Mühle würzen. Die Rote-Bete-Scheiben mit den Schalottenscheiben darin durchziehen lassen. Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Birne darin anbraten und die restliche Butter hineinschmelzen lassen. Die Walnüsse hacken und ebenfalls ohne Fett anrösten. Die Rote-Bete-Scheiben aus der Marinade nehmen und auf Tellern kreisrund anrichten, die Schalottenscheiben dabei entfernen. Ab und an ein Stück Birne dazwischen legen. Das Zitronen-Kalbsfilet mit dem Rote-Bete-Carpaccio und dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Rech am 11. Juli 2012