

# Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Rösti und Baby-Spargel

## Für zwei Personen

350 g Kalbsfilet	4 festk. Kartoffeln	100 g Babyspargel
1 Zwiebel	1 Bund Petersilie	1 Bund Kerbel
1 Bund Basilikum	1 Bund Thymian	20 g weißer Pfeffer
100 ml weißer Portwein	200 ml Kalbsfond	150 ml Sahne
Olivenöl, Mehl	Zucker, Butter	Muskatnuss, Piment
Salz, Pfeffer		

Die Petersilie, den Kerbel, das Basilikum und den Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Alle Kräuter mit einer Prise Salz vermengen und ziehen lassen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit den Kräutern einreiben. Das Fleisch fest in Frischhaltefolie einwickeln und unter Dampf bei 80 Grad 15 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und mit Mehl, Muskatnuss und Salz bestäuben. In einer heißen Pfanne die Kartoffeln goldbraun auf beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier das Fett abtropfen lassen. In einer Pfanne den Babyspargel mit Butter und Zucker karamellisieren. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in einem Topf anschwitzen. Mit Portwein und Kalbsfond ablöschen und einreduzieren. Die Sauce mit weißem Pfeffer und Piment abschmecken. Zum Schluss die Sahne hinzugeben und schaumig aufschlagen. Das Kalbsfilet in Kräutermantel mit Olivenöl beträufeln und zusammen mit den Kartoffeln und dem Babyspargel auf einem Teller anrichten. Abschließend mit der Sauce garnieren.

Skander Bahi am 18. April 2013