

# Kalb-Filet, Estragon-Haube, Erbsen-Püree, Frühlingsgemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

400 g Kalbsfilet	1 Scheibe getoastetes Weißbrot	50 g frischer Estragon
80 g Panko	100 g weiche Butter	100 g Butterschmalz
1 EL Estragon-Senf	50 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für den Kalbsjus:**

200 ml Kalbsfond	100 ml weißer Portwein	30 g fermentierter Pfeffer
Salz		

**Für das Erbsenpüree:**

500 g feine TK-Erbsen	1 Limette	1 TL Crème-fraîche
150 ml Sahne	50 g Butter	200 ml Gemüfefond
1 EL Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Frühlingsgemüse:**

8 Stangen weißer Spargel	1 Kohlrabi, klein	10 Zucker-Bundmöhren
$\frac{1}{2}$ Stange Vanille	50 g Butter	1 Muskatnuss
Butter		

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Estragonkruste den Estragon hacken und mit Olivenöl fein pürieren. Die Butter schaumig schlagen, mit der Estragon-Masse und dem Estragon-Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Weißbrotscheibe klein schneiden, in der Moulinette zerkleinern und ebenfalls in die Masse geben. Abschließend das Paniermehl untermischen. Die Estragon-Kruste in einen Gefrierbeutel füllen, drei Millimeter dick ausstreichen und für etwa 15 Minuten ins Gefrierfach geben. Das Kalbsfilet waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Fleisch rundum in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Anschließend das Filet aus der Pfanne nehmen und im Backofen für 15 Minuten garen.

Nach 15 Minuten das Filet aus dem Ofen nehmen und diesen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen. Das Kalbsfilet mit der Estragonkruste belegen und im Ofen etwa vier Minuten gratinieren. Den Kalbsfond zusammen mit dem weißen Portwein in einem Topf reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem weiteren Topf für das Gemüse die Butter schmelzen, Erbsen, Sahne und Gemüfefond hinzufügen. Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Wenn die Erbsen gar sind, einen Esslöffel dieser rausnehmen und zum Garnieren beiseitelegen. Die Erbsen fein pürieren und mit Butter, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Zucker und Limettenabrieb und Saft abschmecken.

Den Spargel, den Kohlrabi und die Möhren von den Enden befreien und schälen. Anschließend alles in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen, und das Gemüse darin bissfest garen. Einen Teil der Muskatnuss fein reiben, der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen.

Anschließend das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Muskat, und dem Vanillemark abschmecken.

Das gratinierte Filet in Tranchen schneiden und mit dem Erbsenpüree und dem Frühlingsgemüse anrichten, den reduzierten Kalbsfond mit fermentiertem Pfeffer um das Fleisch verteilen und servieren.

Inka Olek am 20. April 2015