

Kalb-Filet, Pistazien-Kruste, Kohlrabi-Gratin, Möhrchen

Für zwei Personen

Für das Kohlrabi-Gratin:

| | | |
|------------------|-------------------|--------------|
| 1 Kohlrabi, groß | 150 g Ziegenkäse | 250 ml Sahne |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Für die Vanille-Möhrchen:

| | | |
|-------------------|--------------|-----------------|
| 4 Möhren, klein | 150 g Butter | 250 ml Weißwein |
| 1 Vanilleschote | 100 g Zucker | Salz |
| schwarzer Pfeffer | | |

Für das Kalbsfilet:

| | | |
|------------------|----------------------------|--------|
| 150 g Kalbsfilet | 50 g ungesalzene Pistazien | Butter |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Für die Pistaziensauce:

| | | |
|----------------------------|-------------------|-------------------|
| 50 g ungesalzene Pistazien | 2 EL kalte Butter | 200 ml Sahne |
| 250 ml trockener Weißwein | Salz | schwarzer Pfeffer |

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Kohlrabigratin den Kohlrabi waschen, trocken tupfen und schälen. Anschließend in feine Scheiben schneiden und zusammen mit der Sahne, Salz und Pfeffer in eine Gratinform geben. Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden und darüber streuen und alles zusammen im Ofen gratinieren lassen.

Für die Vanillemöhrchen die Möhren waschen, trocken tupfen und schälen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Möhrchen mit dem Vanillemark und dem Zucker in der Pfanne anbraten. Zuletzt mit Weißwein ablöschen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für das Kalbsfilet die Pistazien in einem Mörser klein stoßen. Das Fleisch von beiden Seiten in den Pistazien wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet beidseitig darin für einige Minuten braten. Anschließend das Fleisch im Ofen 15 Minuten nachziehen lassen.

Für die Pistaziensauce die Pistazien in einem Mörser zerstoßen und zusammen mit der Sahne und Weißwein einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kalte Butter hinzugeben und alles mit dem Pürierstab aufschäumen.

Das Kalbsfilet mit dem Kohlrabigratin, den Vanillemöhrchen und der Pistaziensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 22. April 2015