

Kalb-Filet mignon, Kartoffel-Gratin, Tomaten, Senf-Soße

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Filet mignon vom Kalb	10 g Butter.	1 Schuss Cognac
1 EL Dijonsenf	150 g Crème-fraîche	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Kartoffelgratin:

4 vorw. festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	250 ml Vollmilch
40 g Schweizerkäse	20 g Butter	Muskatpulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Tomaten:

2 Tomaten	? glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Semmelbröseln	10 g Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die kleine Auflaufform buttern.

Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Kartoffeln und den Knoblauch schichtweise in die Auflaufform geben. Die Milch mit erwärmen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Milch über die Kartoffeln geben. Den Käse reiben und mit einer Butterflocke auf das Gratin geben. Das Gratin für 30 Minuten im Backofen garen.

Die Tomate halbieren, etwas salzen und pfeffern. Die Petersilie hacken und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Tomaten in die Auflaufform geben und mit der Petersilie und Zwiebel bedecken. Die Butter dazu geben und mit den Semmelbröseln bestreuen. In den Backofen zu dem Gratin geben und 20 Minuten gratinieren.

Das Filet mignon waschen, trocken tupfen und von allen Seiten anbraten. Anschließend im Backofen fertig garen.

Den Bratenfond mit dem Cognac ablöschen. Die Crème fraîche und den Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kalbsfilet Mignon mit Kartoffelgratin, provenzalischen Tomaten und Senfsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Muriel Liegeois am 30. September 2015