

# Kalb-Filet, Morchel-Soße, Romana-Salat, Pommes père noël

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

2 Kalbsfilets à 200 g                      2 Zweige Salbei    Butterschmalz

**Für die Morchelsauce:**

50 g getrocknete Morcheln              1 Zwiebel              250 ml Gemüsefond

20 ml Cognac                              120 ml Sahne        Salz

Pfeffer

**Für den Romanasalat:**

1 Mini-Romanasalat                      Zucker                      Öl

Salz    Pfeffer

**Für die Pommes père noël:**

8 große, festk. Kartoffeln              Frittierfett              Salz

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets in der Bratbutter von jeder Seite scharf anbraten. Die Salbeizweige mit in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Das Fleisch nach wenigen Minuten wieder aus der Pfanne nehmen. Die Filets in den Ofen geben und gar ziehen lassen.

Für die Morchelsauce die Butter in der gleichen Pfanne schmelzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zu der Butter in die Pfanne geben. Morcheln klein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Sahne und den Fond, sowie den Cognac dazugeben und kurz aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze weiter einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Romanasalat halbieren und beide Hälften von beiden Seiten leicht anbraten, zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Für die Pommes père noël die rohen Kartoffeln schälen, in ca. 1 bis  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden und mit Ausstechformen ausstechen. Die Fritteuse erhitzen auf ca. 160 Grad vorheizen und die ausgestochenen Kartoffeln darin ca. 5 Minuten vorfrittieren. Die Kartoffeln wieder herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Temperatur der Fritteuse auf 180 Grad erhöhen und die vorfrittierten Kartoffeln wieder in die Fritteuse geben und knusprig ausbacken. Danach wieder auf einem Küchenpapier auslegen. Die Kalbsfilets zusammen mit der Morchelsauce, dem gebratenem Romanasalat und den Pommes père noël auf Tellern anrichten und servieren.

Francois Rominger am 23. November 2015