

Kalb-Filet mit Trüffel-Kartoffel-Sotto und Gemüse

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet Butterschmalz

Für das Kartoffelsotto:

4 festk. Kartoffeln 1 EL Mascarpone 1 Schalotte
400 ml Hühnerfond 100 ml Weißwein 1 Muskatnuss
Trüffel Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

200 g Rosenkohl 100 g Möhren 1 Schalotte
1 EL Butter Zucker

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und das Kalbsfilet am Stück von allen Seiten scharf anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen weitergaren.

Kartoffeln schälen und grob würfeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Die Schalotte in etwas Butterschmalz andünsten, Kartoffelwürfel hinzugeben, kurz anbraten und dann mit dem Weißwein ablöschen. Etwas reduzieren lassen und immer wieder mit Fond auffüllen bis die Kartoffeln die gewünschte Konsistenz haben. Zum Ende die Mascarpone unterheben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in etwas Butter andünsten. Möhren schälen und von den Enden befreien, in kleine Rauten schneiden und zu der Schalotte in die Pfanne geben. Blätter vom Rosenkohl einzeln abzupfen und nach etwa 5 Minuten zu den Möhren geben und mitdünsten. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Zucker abschmecken.

Kurz vor dem Servieren des Kartoffel-Risottos, je nach Geschmack Trüffel hinein hobeln und unterheben. Nicht noch einmal aufkochen.

Das Kalbsfilet aufschneiden, auf dem Kartoffel-Risotto auf Tellern anrichten und darum das Gemüse drapieren. Etwas frisch gehobelten Trüffel darüber geben und servieren.

Anna Peinze am 26. November 2015