

Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Kartoffel-Maronen-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 150 g 3 Zweige Rosmarin 3 Zweige Thymian

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Für das Kartoffel-Püree:

250 g Kartoffeln 10 Maronen 1 EL Butter

100 ml Milch

Für das Gemüse:

3 Karotten 1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch

3 EL Butter 350 ml Kalbsfond 100 ml Portwein

1 Muskatnuss Öl Salz

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet von allen Seiten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und für ca. 25 Minuten im Ofen gar ziehen lassen.

Für das Kartoffel-Maronenpüree Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen. Etwa 5 Minuten vor Schluss die Maronen hinzugeben.

Die Milch erwärmen, 1 EL Butter hinzugeben und die gekochten Kartoffeln und Maronen durch eine Kartoffelpresse in die Milch geben. Das Ganze zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in der Butter glasig andünsten. Je einen Rosmarin- und Thymian-Zweig dazugeben und kurz mitbraten, mit Portwein ablöschen. Etwas köcheln lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Etwas einreduzieren lassen und durch ein Küchensieb passieren. Danach weiter köcheln lassen.

Karotten schälen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. In Salzwasser blanchieren. Butter in einem Topf schmelzen und die blanchierten Karotten kurz in die warme Butter geben. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Den restlichen Rosmarin, Thymian und die Petersilie, zupfen und die Blätter bzw. Nadeln fein hacken und mischen. Das Filet aus dem Ofen und der Folie nehmen, über die fein gehackten Kräuter rollen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Kalbsfiletscheiben im Kräutermantel zusammen mit der Portweinsauce, dem Kartoffel-Maronenpüree und den glasierten Karotten anrichten und servieren.

Sabine Hitzler am 26. November 2015