

Kalb-Filet mit Limburger Pilzen in Sherry-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbfleischfilets à 150 g	60 g Gorgonzola	100 ml Kalbsfond
100 ml trockener Weißwein	50 g Butter	12 Stangen grüner Spargel
1 Bund Schnittlauch	1 EL Olivenöl	

Für die Pilze:

400 g weiße, kleine Champignons	2 Schalotten	100 ml Kalbsfond
1 Zehe Knoblauch	20 g Butter	1 Bund Estragon
1 Bund Basilikum	1 Bund Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Sherry-Sahne:

100 ml Sherry Medium	500 ml Sahne
----------------------	--------------

Für den Reis:

150 g Basmatireis	feines Salz
-------------------	-------------

Für die Garnitur:

50 g Blätterteig

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz den Reis gar kochen.

Für die Garnitur aus dem Blätterteig kreisförmig ausstechen und im Ofen zehn Minuten goldgelb backen. Anschließend den Grill im Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Für das Kalbsfilet das Fleisch in Butter und Olivenöl in einer Pfanne zwei Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Fleisch in Auflaufform legen und im Ofen auf Grillfunktion garen.

Für die Beilage den Spargel schälen und in einem weiteren Topf mit Wasser bissfest garen.

Für die Limburger Pilze die Champignons abbürsten und in Butter anbraten. Schalotten und Knoblauch abziehen, feinhacken und zu den Pilzen geben. Von Estragon, Basilikum und Thymian Blätter abzupfen, feinhacken und dazugeben. Mit Sherry und Kalbsfond ablöschen und zuletzt 250 Milliliter Sahne unterheben und einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren 250 Milliliter Sahne steifschlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das gratinierte Kalbsfilet mit Sherry-Sahne-Sauce, Limburger Pilzen und Basmatireis auf Tellern anrichten, mit Blätterteigkreisen garnieren und servieren.

Wim van Zon am 14. Dezember 2015