

Kalb-Filet-Schwertfisch-Variation mit Pilz-Säckchen

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

1 Kalbsrücken à 200 g	1 Schwertfischfilet à 200 g	10 g Trüffel
1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 Zitrone	1 Passionsfrucht
50g Butter	30g weißer Sesam	30g schwarzer Sesam
100 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	1 Bund Petersilie
1 Zweig Thymian	5 g Speisestärke	100 g Butterschmalz
Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für den Passionsfrucht-Sud:

1 Passionsfrucht	1 Knolle Ingwer à 3 cm	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pilzsäckchen:

200g braune Champions	100 g Kräutersaitlinge	1 Ei
200 ml Milch	50 g Mehl	16 Estragonblätter
1 Prise feines Salz		

Einen Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kalb vier Medaillons aus dem Kalbsfilet schneiden und aus der Mitte eine runde, circa drei Zentimeter große Öffnung schneiden. Für circa zehn Minuten in den Ofen geben. Die runden Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und im weißen Sesam wälzen.

Kalbsfond in einem großen Topf reduzieren lassen, mit Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trüffel hobeln und hinzufügen.

Aus dem Schwertfisch vier circa fünf Zentimeter große Stücke schneiden und in die Öffnung der Kalbsmedaillons stecken. Die gefüllten Medaillons in einer Pfanne mit Öl kurz von beiden Seiten anbraten.

Vom Schwertfisch vier weitere Stücke schneiden und in schwarzem Sesam wälzen. Diese mit den Kalbsstücken im Sesammantel in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten.

Für das Pilzsäckchen Mehl, Milch Ei und etwas Salz zu einem etwas zu dünnen Pfannkuchenteig verrühren. Dünn in eine beschichteten Pfanne fliesen lassen und sofort auf die Oberseite vier Estragonblätter sternförmig anordnen, eventuell etwas eindrücken. Wenn die Masse von der Unterseite angebraten ist, wenden und von der anderen Seite braten. Pilze putzen, vierteln und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilzmasse auf die Mitte der Pfannkuchen geben, die Ränder der Pfannkuchen anziehen und Säckchen formen. Die Säckchen im Ofen für circa fünf Minuten kross backen.

Das gefüllte Kalbfleisch sowie das Kalb und Schwertfisch im Sesammantel in dünne Tranchen schneiden. Passionsfrucht halbieren, entsaften und den Saft mit geriebenem Ingwer, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scheiben vom Kalb und Schwertfisch kurz darin baden.

Das Kalbfilet-Schwertfisch-Variationen mit Pilz-Säckchen auf Tellern anrichten und servieren.

Wilhelm Dammann am 23. Februar 2016