

# Doppelt ummanteltes Kalb-Filet mit Rahm-Kohlrabi

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 320 g	200 g Kalbsbrät	3 Scheiben Tramezzini-Brot
20 g Spinat	1 Zitrone	4 EL Sahne
1 TL Dijon-Senf	2 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Basilikum
3 Zweige Dill	3 Zweige Kerbel	1 Muskatnuss
50 ml Pflanzenöl	1 Prise mildes Chilusalz	Pfeffer

### Für das Gemüse:

1 Kohlrabi	2 Schalotten	50 g Butter
100 g Sahne	100 g Milch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Rotwein-Kirsch-Butter:

150 ml trockener Rotwein	100 ml Sauerkirschsaft	1 Zitrone
1 Orange	1 Knolle Ingwer à 2 cm	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
1 EL Puderzucker	60 g kalte Butter	1 Prise mildes Chilusalz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kalbsfilet Petersilie zupfen und mit Spinat waschen und trockenschleudern. In einem Topf mit kochendem Salzwasser circa zwei Minuten blanchieren, durch ein Sieb abgießen und fein hacken. Basilikum, Kerbel und Dill abrausen und trockenwedeln. Sahne mit Spinat und Petersilie, Basilikum, Kerbel, Dill, Senf und einigen Zitronenzesten in einer Moulinette zu einer Creme verarbeiten. Einen Esslöffel Kalbsbrät dazugeben und fein pürieren. Übriges Kalbsbrät unterrühren, mit Chilusalz und etwas Muskat abschmecken. Kräftig salzen und pfeffern.

Tramezzini nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen, mit dem Nudelholz plattieren und auf die Breite der Kalbsfilets zuschneiden. Brot etwa drei Millimeter dick mit Brät bestreichen, das Filet auflegen und fest zusammenrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das ummantelte Fleisch rundum kräftig anbraten. Im Ofen circa 20 Minuten fertig garen.

Für das Gemüse Kohlrabi schälen und in circa 1x1 Zentimeter dicke Stifte schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten glasig braten. Kohlrabi-Stifte dazugeben und kurz durchschwenken. Milch und Sahne angießen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zugedeckt circa zehn Minuten dünsten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie unter das Gemüse rühren.

Für die Rotwein-Kirsch-Butter Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Stärke mit zwei Esslöffel Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Ingwer schälen, fein reiben und mit Zitronen- und Orangenabrieb zur Sauce geben und circa fünf Minuten abkühlen lassen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit Chilusalz abschmecken.

Das doppelt ummantelte Kalbsfilet im Brotmantel mit Rahm-Kohlrabi und Rotwein-Kirsch-Butter auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Wolf am 19. Juli 2016