

Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Morchel-Rahm, Bandnudeln

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	30 g gemischte Kräuter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Morchelrahm:

180 g Morcheln	1 Schalotte	120 ml Kalbsfond
30 ml Weinbrand	60 ml Schlagsahne	30 g kalte Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Bandnudeln:

200 g Mehl Typ 00	2 Eier	1 TL Sonnenblumenöl
Mehl	Salz	

In einem Topf für das Kalbsfilet Wasser zum Sieden bringen.

In einem Topf für die Nudeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbsfilet Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenweldeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl einreiben und in Kräutern wälzen. In Bratschlauch-Folie und anschließend straff in Alufolie einwickeln. Päckchen in leicht siedendes Wasser geben, aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend bei kleiner Hitze für etwa 20 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden.

Für die Bandnudeln Mehl, Eier, Öl und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig kneten. Arbeitsfläche bemehlen und Teig mit den Händen durchkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Dann mit einer Nudelmaschine zu einer flachen Teigplatte verarbeiten. Teig bemehlen und mit dem Messer Bandnudeln schneiden. Bandnudeln in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten bissfest garen. Dann abschütten.

Für den Morchelrahm Morcheln putzen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen, Schalotte glasig anschwitzen. Morcheln hinzugeben, kurz dünsten und mit Weinbrand ablöschen. Mit Kalbsfond und Sahne auffüllen und Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit kalter Butter binden.

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchelrahm und selbstgemachten Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Both am 13. September 2016