

Kalb-Filet mit Haselnuss-Knöpfe, Steinpilze à la Creme

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 700 g	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Haselnuss-Knöpfe:

2 Eier	250 g Mehl	3 EL Haselnussmark
50 ml Mineralwasser	3 EL Butter	Muskatnuss, Salz

Für die Steinpilze:

200 g Steinpilze	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
100 ml Kochsahne	20 ml trockener Weißwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Stängel Kerbel	4 Stängel glatte Petersilie
------------------	-----------------------------

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Knöpfe in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbsfilet Fleisch kalt abrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butter erhitzen, Fleisch rundherum scharf anbraten. Dann bei 80 Grad Umluft in den Backofen geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat. Thymian und Rosmarin abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Butter erhitzen, Thymian und Rosmarin dazugeben. Fleisch aus dem Ofen nehmen, in der Pfanne nochmals kurz erhitzen und mit der aromatisierten Butter übergießen.

Für die Haselnuss-Knöpfe Mehl, Eier, Mineralwasser und Haselnussmark mit einem Holzlöffel vermengen. Teig mit Salz und Muskatnuss würzen und über einen Spätzlehobel ins kochende Wasser schaben. Mit einer Schaumkelle abschöpfen. Butter schmelzen und Spätzle kurz in heißer Butter schwenken.

Für die Steinpilze Pilze putzen und halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Steinpilze heiß anbraten, dann Hitze reduzieren. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und zu den Steinpilzen geben. Kurz anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen und Kochsahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Kerbel und Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Kalbsfilet mit Haselnuss-Knöpfe und Steinpilzen à la crème auf Tellern anrichten, mit Kerbel und Petersilie garnieren und servieren.

Tobias Beck am 15. September 2016