

Kalb-Filet, Zucchini, Pilze, Marsala-Soße, Kart.-Chips

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 250 g	1 Bund Kerbel	1 Bund Thymian
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

70 g große Steinpilze	1 Zucchini	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Orange	1 Zitrone
100 g Schlagsahne	150 ml Kalbsfond	250 ml Marsala
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

1 große festk. Kartoffel	neutrales Speiseöl	Salz
--------------------------	--------------------	------

Für die Garnitur:

2 Zweige Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie	
-------------------	--------------------------	--

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fett in der Fritteuse erhitzen.

Für das Fleisch Kalbsfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. In Tranchen schneiden und in heißem Olivenöl langsam anbraten. Kerbel und Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zum Kalbsfilet geben. Fleisch mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und bei 60 Grad im Ofen warm halten.

Für das Gemüse Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und längs in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Gemüse darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Marsala-Sauce Zitrone und Orange waschen und jeweils die Schale abreiben. Schalotten abziehen, fein würfeln und in heißem Öl glasig anschwitzen. Mit Marsala ablöschen und reduzieren lassen. Kalbsfond hinzugeben und weiter einkochen. Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronen- und Orangenabrieb verfeinern. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelchips Kartoffel schälen und in feine Scheiben hobeln. In heißem Fett frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blätter der Petersilie abzupfen und fein hacken.

Kalbsfilet, Zucchini und Steinpilze im Wechsel auf Tellern schichten und mit Rosmarin und Petersilie garnieren. Marsala-Sauce um das Türmchen träufeln, Chips dazu anrichten und servieren.

Katrin Papra am 03. November 2016