

Kalb-Filet, Morchel-Rahm-Soße, grüner Spargel, Knöpfe

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 300 g	200 g Morcheln	1 Zwiebel
1 Zitrone (Saft)	250 ml Kalbsfond	1/8 L Weißwein
250 g Sahne	1 TL Maizena	1 Zweig Estragon
1 Lorbeerblatt	2 EL Butter	1 EL Butterschmalz
50 g Erbsensprossen	Cognac	Salz, Pfeffer

Für Knöpfe und Spargel:

200 g grüner Spargel	300 g Mehl	4 Eier
100 ml Wasser	Salz	Eiswasser

Für das Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kalbsfilet in Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf in Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Anschließend im Backofen backen. Für die Sauce Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Im Bratensatz Morcheln und Zwiebeln anschwitzen mit Estragon, dem Lorbeerblatt und Maizena abschmecken und mit Weißwein ablöschen, bis er verdunstet ist. Sahne, Butter, Kalbsfond und etwas Zitronensaft dazu geben und reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Cognac abschmecken.

Für die Knöpfe und den Spargel:

Mehl, Eier, Salz und Wasser zu einem Teig verrühren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und mit einem Spätzle Brett die Spätzle ins kochende Wasser scharben.

In einer Pfanne den grünen Spargel mit etwas Öl anbraten, nach dem Braten kurz in Eiswasser geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, grünem Spargel und Knöpfe auf Tellern anrichten, mit Sprossen dekorieren und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 20. März 2017