

# Kalb-Filet mit Sherry-Morchel-Soße und Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

2 Kalbsfilets à 160 g  
20 g Butter

1 Zehe Knoblauch  
Olivenöl

1 Zweig Rosmarin  
Salz, Pfeffer

**Für die Sherry-Morchel-Sauce:**

100 g Morcheln  
1 TL Tomatenmark  
200 ml Kalbsfond  
Salz

20 g Butter  
 $\frac{1}{4}$  TL Zucker  
200 g Crème-double  
Pfeffer

1 Schalotte  
100 ml Sherry fino  
100 ml Rotwein

**Für den Kartoffelrösti:**

300 g mehligk. Kartoffeln  
Salz

$\frac{1}{2}$  TL Muskat  
Pfeffer

Butter

**Für das Kalbsfilet:**

Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Auf einem Gitter im Ofen ca. 15 Minuten rosa garen. Die Kerntemperatur sollte 55 Grad betragen. Kurz vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und angedrückt hinzugeben. Die Filets und Rosmarin dazugeben und das Fleisch darin aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sherry-Morchel-Sauce:**

Die Morcheln putzen. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Butter in eine Sauteuse erhitzen und Schalotten und Morcheln darin kurz an sautieren. Die Morcheln wieder rausnehmen, leicht salzen und beiseite stellen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und weiter erhitzen. Das Ganze mit Sherry und Rotwein ablöschen, mit Fond auffüllen und auf ein Viertel reduzieren. Die Hälfte der Morcheln und Creme double dazugeben und erhitzen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, abpassieren und im Mixer aufschlagen. Die restlichen Morcheln dazugeben.

**Für den Kartoffelrösti:**

Kartoffeln schälen, fein raspeln und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Kartoffelmasse gut ausdrücken. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen, die Kartoffelmasse darin verteilen und fest andrücken. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten und nach ca. 10 Minuten wenden und kurz vor Ende mit etwas Butter aromatisieren.

Kalbsfilet mit Sherry-Morchel-Sauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Erdinc Güzelol am 15. Juni 2017