

Kalb-Filet, Spitzkohl, Speck, Weintrauben, Pfefferschaum

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	150 ml Madeira	150 ml trockener Rotwein
200 ml Kalbsfond	1 TL tasmanischer Pfeffer	1 TL Speisestärke
Meersalz		

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL gemahlener Kümmel	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Weintrauben:

40 g Speck, dünne Scheiben	100 g große Weintrauben	15 g brauner Zucker
1 EL Butter		

Für den Pfefferschaum:

1 Zitrone	100 ml Milch	1 TL Senfsaat
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Pfefferkörner	1 TL Orangensalz

Für das Kalbsfilet:

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Madeira, Rotwein und Kalbsfond in einen Topf geben und die Flüssigkeit um 2/3 einkochen. Den tasmanischen Pfeffer fein mörsern und zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren, anrühren und die Reduktion mit der Stärke binden, dickflüssig einkochen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, parieren und in 4 Medaillons portionieren. Die Medaillons in einer Pfanne von allen Seiten gleichmäßig anbraten, auf ein Gitter setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 6 Minuten fertig garen. Dann herausnehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit etwas Kalbsfond ablöschen und später zum übriggebliebenen Lack geben. Den Ofen auf Oberhitze umschalten. Die Medaillons mit der eingekochten Madeira-Rotwein-Reduktion gleichmäßig auf einer Seite einpinseln, mit dieser Seite nach oben im Ofen auf dem Gitterrost kurz gratinieren. Mit Meersalz würzen.

Für den Spitzkohl:

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer tiefen Pfanne mit Rapsöl farblos anschwitzen, Spitzkohl zugeben, salzen und bei milder Hitze bissfest andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Für die Weintrauben:

Die Weintrauben halbieren, mit einem Kugelausstecher das Fruchtfleisch herauslösen. Den Bacon in einer Pfanne knusprig auslassen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren lassen, die Trauben und die Butter zugeben und kurz einkochen lassen.

Für den Pfefferschaum:

Senfsaat und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten und in einem Mörser zerstoßen. Zitronenschalenabrieb in Zesten abreiben. Milch, Abrieb und Senf-Pfeffer-Saat in einem Milchaufschäumer geben und schäumen. Mit Salz abschmecken.

Lackiertes Kalbsfilet mit Spitzkohl, Speck, Weintrauben und Pfefferschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Trentin am 25. September 2017