

Kalb-Filet, Morcheln, Himbeeren, Jus, Serrano-Chip

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 200 g	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 TL Cubebenpfeffer	2 Stangen Langpfeffer
1 Prise grobes Himbeersalz	Salz	Pfeffer

Für die Trüffel-Jus:

30 g Sahne	1 EL Butter	Mehlbutter
100 ml weißer Süßwein	50 ml roter Portwein	200 ml Geflügelfond
50 g Sommertrüffel	Salz	Pfeffer

Für die Farce:

50 g Kalbsfilet	$\frac{1}{4}$ Ei	10 ml Sahne
1 Spritzer Limettensaft	20 g Sommertrüffel	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Serrano-Chip:

1 Scheibe Serranoschinken	1 Prise Chilipulver
---------------------------	---------------------

Für die Himbeeren:

125 g Himbeeren	3 TL Agavendicksaft	$\frac{1}{2}$ TL dunkler Balsamico
$\frac{1}{2}$ TL Himbeeressig	Salz	Pfeffer

Für den Toast:

2 Scheiben Vollkorntoastbrot	2 Zehen Knoblauch	1 TL Butter
1 Prise Kokosblütenzucker	Salz	

Für die Morcheln:

30 g getrocknete Morcheln	1 Zehe Knoblauch	2 TL Butter
Salz		

Zum Anrichten:

1 Kästchen Kresse

Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und parieren. Den Cubebenpfeffer, Pippali Pfeffer, Schwarzen Pfeffer und Salz in einem Mörser zerkleinern und das Kalbsfilet damit einreiben. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Das Filet mit den Kräutern und der Butter in einen Vakuumbutel geben und im Ofen für 20 Minuten garen. Zum Schluss kurz anbraten. Aufschneiden und das Himbeersalz auf die Schnittfläche geben.

Für die Trüffel-Jus:

Den Süßwein und den Portwein in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und wieder einreduzieren lassen. Den Trüffel kleinschneiden und mit etwas Butter in die Jus geben. Mit Sahne verfeinern und die Jus mit Mehl und Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Farce:

Den Trüffel hobeln und in etwas Butter leicht erwärmen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Das Ei trennen und die Hälfte des Kalbsfilets mit der Sahne zu einer homogenen Masse pürieren. Den Trüffel hinzugeben. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Für den Serrano-Chip:

Den Serranoschinken mit Chilipulver würzen und im Backofen knusprig ausbacken.

Für die Himbeeren:

Himbeeren, Agavendicksaft, Balsamico, Himbeeressig, Salz und Pfeffer vermengen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für den Toast:

Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Den Toast mit einem Nudelholz auswälzen und in einer Pfanne mit dem Knoblauch sanft braten. Mit Kokosblütenzucker und Salz abschmecken. Zum Schluss mit der Farce bestreichen und nochmal 1 Minute von jeder Seite braten. Butter dazugeben.

Für die Morcheln:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Knoblauch abziehen. Die Knoblauchzehe und die Morcheln darin schwenken. Mit Salz abschmecken.

Zum Anrichten:

Inside-out Burger: Das Kalbsfilet, das Toast mit der Farce, die Trüffel-Jus, die Morcheln und den Serrano-Chip auf einem Teller stapeln, mit Kresse und den Himbeeren garnieren und servieren.

Lena Ringwald am 23. Oktober 2017