

Kalb-Filet, Gemüse-Strudel, Birnen-Preiselbeer-Chutney

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet am Stück, 350 g	2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
2 EL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Strudel:

4 Filoteigstrudelblätter	1 festk. Kartoffel	1 Petersilienwurzel
150 g Rosenkohl	20 g Walnusskerne	20 g Speckscheiben
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 EL Sahne
1 Ei	1 EL Honig	1 EL Butter
3 EL Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

1 Birne	2 Schalotten	2 EL Butter
2 EL Wildpreiselbeeren	1 Zimtstange	1 Zitrone
1 EL grober Senf	2 EL brauner Zucker	Chili

Für das Fleisch:

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch halbieren, andrücken.

Thymian abbrausen, trockenwedeln. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Kräuter und Knoblauch zugeben und das Filet darin unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen und vor dem Servieren in Medaillons schneiden.

Für den Strudel:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffel und Petersilienwurzel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Speck ebenso würfeln. Rosenkohl putzen, waschen und in Viertel schneiden. Butter, Honig in einer Pfanne erhitzen und Nüsse darin karamellisieren. Mit Chili würzen und zum Garnieren beiseitestellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel- und Petersilienwurzelwürfel sowie Rosenkohl zugeben und darin ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse, bis auf zwei zum Garnieren, untermengen. 2 EL Sahne und 1 Ei verrühren, unter das Gemüse mengen. Das erste Filoteigblatt mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Sahne bestreichen, ein zweites Filoteigblatt darauflegen, Gemüsemischung darauf verteilen, zu einem kleinen Strudel zusammenrollen. Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.

Für das Chutney:

Birne waschen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und Birnenhälften in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen, Birnen, Schalotten, Zimtstange und Preiselbeeren zugeben. Chutney ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen. Mit Chili und Senf abschmecken. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb abreiben und ebenso untermengen.

Kalbsfilet mit Gemüse-Strudel und Birnen-Chutney auf Tellern anrichten, mit Walnüssen garnieren und servieren.

Luitgard Rühmann am 06. Dezember 2017