

Kalb-Filet in Filoteig, Zwiebel-Confit, Rosenkohl-Salat

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet ca. 300 g	200 g Petersilienwurzeln	2 Schalotten
50 ml Weißwein	50 ml Kalbsfond	1 Scheibe Speck
1 Zitrone	2 EL Butter	1 Filoteigstrudelrolle
1 Ei	20 ml Sahne	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Confit:

2 große Zwiebeln	400 ml Kalbsfond	1 EL Weißweinessig
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

200 g Rosenkohl	1 Zitrone	30 g Walnusskerne
$\frac{1}{2}$ Birne	2 EL Wildpreiselbeeren	3 EL Butter
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsfilet: Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Petersilienwurzeln waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck grob zerkleinern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Thymian hinzugeben und das Filet darin scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Speck und Thymian ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz mit den Petersilienwurzeln anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Sahne binden. Bei mittlerer Hitze einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronenschalenabrieb würzen.

Filoteig in kleine Quadrate schneiden. Ei trennen, Eigelb und Sahne verrühren und mit Salz würzen. Butter schmelzen. Immer nur eine Filoteigplatte auf die Arbeitsplatte legen, mit geschmolzener Butter bepinseln. In die Mitte ein Stück Kalbsfilet sowie etwas von der Petersilienwurzel-Mischung setzen. Um die Füllung herum den Filoteig bis an den Rand mit dem Eigelb-Sahne-Mix bepinseln und ein Päckchen formen. Die Päckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und auch von außen mit dem restlichen Ei-Sahne-Mix bepinseln. Im Backofen für ca. 10 Minuten fertig backen.

Für das Confit: Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf den Fond, den Essig und die Zwiebeln erhitzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze einkochen. Zeitgleich die Sahne in einem separaten Topf aufkochen. Zwiebel-Masse mit Salz und Pfeffer würzen und die reduzierte Sahne hinzugießen. Erneut kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat: Rosenkohl waschen, oberen Teil mit einem V-Hobel hauchdünn hobeln. In 3 EL Butter kurz schwenken, salzen und pfeffern. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben, dann Zitrone halbieren und ca. 2 EL Zitronensaft auspressen. Zitronensaft und Öl mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen. Preiselbeeren unter das Dressing rühren. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Birne waschen, vom Kerngehäuse befreien und ein Hälfte in feine Würfelchen schneiden. Alles vermengen, Rosenkohl untermengen und mit Zitronenschale verfeinern. Die gefüllten Filoteig-Päckchen mit Zwiebelconfit und Rosenkohl-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 06. Dezember 2017