

Kalb-Filet mit Krabben-Weißwein-Soße und Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets, á 120 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für Krabben-Weißwein-Sauce:

150 g Nordseekrabben 150 g kleine Champignons 400 g stückige Tomaten
1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein 2 TL grüner Pfeffer Butterschmalz
Cayennepfeffer Zucker Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelrösti:

200 g mehligkochende Kartoffeln 1 Ei 2 EL Mehl
Muskatnuss Rapsöl Salz, Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin scharf anbraten. Filet in der Pfanne ohne Hitze ruhen lassen und kurz dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für Krabben-Weißwein-Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Champignons putzen und vierteln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin anbraten. Schalotte und Knoblauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die stückigen Tomaten hinzugeben und leicht reduzieren lassen. Sahne, grüner Pfeffer und Nordseekrabben hinzugeben und mit Cayennepfeffer, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.

Für das Kartoffelrösti:

Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Die Masse in ein frisches Geschirrtuch geben und kräftig ausdrücken. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Ei vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Mehl hinzugeben. Die Kartoffel-Masse in vier Portionen in Rapsöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die fertigen Kartoffelrösti auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.

Kalbsfilet mit tomatisierter Krabben-Weißwein-Sauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Nora Bärmann am 22. Januar 2018