

Kalb-Filet mit Basilikum-Petersilien-Pesto, Romanesco

Für zwei Personen

Für zweierlei Romanesco:

1 großer Romanesco (1 kg) 25 g Butter 1 EL Mandelblättchen
Salz

Für das Pesto:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie 50 g Pinienkerne
50 g Parmesan 6 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet 1 TL eingel. grüner Pfeffer 1 T rosa Pfefferbeeren
1 EL Butteschmalz Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Für zweierlei Romanesco:

Romanesco putzen und in Röschen teilen. In einen Topf geben, knapp mit Salzwasser bedecken und aufkochen. Zugedeckt ca. 10 min. bissfest garen. In der Zwischenzeit das Pesto herstellen (s.u.).

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und wieder herausnehmen. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange erhitzen bis die geschmolzene Butter eine hellbraune Farbe annimmt. Die gerösteten Mandelblättchen dazu geben.

Romanesco abgießen. Die Hälfte der Röschen in eine Schüssel geben und die braune Butter mit den Mandelblättchen unterheben.

Butter und Pesto zu den übrigen Romanescoröschen in den Topf geben und mit einem Stampfer zu Stampf zerkleinern.

Für das Pesto:

Parmesan grob reiben. Basilikum, Petersilie, Pinienkerne, gerieben Parmesan und Olivenöl in eine hohe Schüssel geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Grüne und rosa Pfefferbeeren mit einem breiten Messerrücken zerdrücken und das Filet darin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet darin bei starker Hitze ringsherum anbraten. Dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und weitere 8 - 10 min. braten, dabei öfter wenden.

Filet aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

Für die Garnitur:

Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättchen garnieren und servieren.

Marieluise Baumeister am 11. Februar 2018