

Kalb-Filet, Birnen-Mus, Gorgonzola-Soße und Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet, am Stück Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Mus:

2 Birnen (Williams) 4 cl Birnengeist 3 EL Butter

Für die Sauce:

100 g weicher Gorgonzola 75 ml Sahne Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

300 g Drillinge 30 g Butter Salz

Für das Kalbsfilet:

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen. Filet waschen, trocken tupfen und salzen und pfeffern. Knoblauch andrücken und Kräuter abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem mittleren Gitterrost ca. 15 Minuten zu Ende garen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.

Für das Mus:

Birnen waschen, schälen, halbieren, Gehäuse entfernen. Zwei Hälften grob würfeln und in einem Topf ca. 4 Minuten weich garen. Anschließend mit 2 cl Birnengeist mit dem Pürierstab zu einem Mus verarbeiten. Die anderen beiden Hälften, in einer Pfanne mit der Butter schwenken und mit dem übrigen Birnengeist ablöschen. Zuletzt durch ein feines Sieb streichen.

Für die Sauce:

Die Sahne in einem Topf aufkochen und den Käse in Stücken zugeben. So lange rühren, bis der Käse sich darin aufgelöst hat. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. Abgießen, abtropfen lassen und in einer Pfanne zusammen mit der Butter unter Wenden ca. 2 Minuten braten. Mit Salz würzen.

Kalbsfilet mit Birnenmus, Gorgonzola-Sauce und Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Alberto Wagner am 12. März 2018