

Kalb-Filet, Morchelrahm, Kartoffel-Stampf, Spargel-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Filet:

400 g Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Rosmarin
20 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Morchelrahm:

20 g getr. Spitzmorcheln	2 Schalotten	20 g kalte Butter
250 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	100 ml Marsala
2 Zweige Thymian	2 Zweige Estragon	2 Zweige Majoran
1 TL gemahlener Piment	Worcestersauce	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffel-Stampf:

200 g festkochende Kartoffeln	200 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne	100 ml Milch
10 g Butter	2 Zweige Majoran	3 Stiele glatte Petersilie
20 g Butterschmalz	Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel	4 kleine Möhren (mit Strunk)
1 Schalotte	100 ml Marsala	3 Stiele glatte Petersilie
20 g Butterschmalz	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Filet:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und Knoblauch abziehen. Rosmarinzwige und Knoblauch zur Pfanne geben. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und im Ofen 25min im Ofen auf dem Rost fertig garen.

Herausnehmen und einige Minuten in Alufolie ruhen lassen. In Tranchen aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Morchelrahm:

Die Spitzmorcheln durch einen Kaffeefilter sieben und den Sud auffangen. Die Morcheln großzügig waschen und abtropfen lassen.

Schalotten abziehen, fein hacken und Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten glasig andünsten, Morcheln hinzugeben und mit Weißwein und Marsala ablöschen. Sahne hinzugeben. Majoran, Thymian und Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Piment Worcestersauce, Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian, Estragon und Majoran abschmecken und köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Kartoffel-Stampf:

Die Kartoffeln und Sellerie schälen, würfeln und Salzwasser in einem Topf erhitzen. Kartoffel- und Selleriewürfel für ca. 10 Minuten gar kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Lauch waschen, trocken tupfen, von den äußeren Blättern befreien, Strunk entfernen und in kleine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Lauch glasig andünsten. Nach ca. 5 Minuten Kartoffeln, Sellerie, etwas Sahne und Milch hinzugeben und kräftig stampfen. Solange Sahne hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Majoran und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Muskatnuss, Majoran, Petersilie, Muskatnuss, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und

nach Belieben noch Butter hinzugeben.

Für das Gemüse:

Den Spargel waschen und trocken tupfen. Die Enden entfernen und ein Drittel des weißen Spargels schälen. Spargelstangen halbieren und in gleich lange Teile schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel glasig dünsten. Möhren schälen, das Grün kürzen und zu der Schalotte in die Pfanne geben. Erst den weißen und einige Zeit später den grünen Spargel hinzugeben. Mit etwas Zucker karamellisieren lassen und mit Marsala ablöschen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mareike Kuhl am 11. Juni 2018