

# Kalb-Filet-Medaillons, mit Kartoffel-Stampf und Spargel

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

500 g Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe	1 kleine Chilischote
1 Scheibe Ingwer	2 Zweige Rosmarin	1 Prise Rosmarinpulver
1 Prise Knoblauchpulver	4 cl Cognac	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Morchelrahmsauce:**

20 kleine, getrock. Morcheln	50 g getrock. Herbsttrompeten	1 Karotte
$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	1 Scheibe Knollensellerie	1 Ei (Eigelb)
200 ml Sahne	100 ml Cognac	250 ml trockener Madeira
250 ml Kalbsfond	1 EL Puderzucker	1 TL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	2 Knoblauchzehen	1 Ingwerscheibe
2 Lorbeerblätter	5 Wacholderbeeren	1 Spritzer Tabasco
4 EL Trüffelbutter	Salz, Pfeffer	

**Für den Kartoffel-Stampf:**

3 mehlig. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Selleriegrün	1 Muskatnuss
250 ml H-Milch, 3,5%	50 g Butter	Salz
Schwarzen Pfeffer		

**Für den Spargel:**

6 Stangen weißer Spargel	6 Stangen grüner Spargel	50 g Butter
3 Zweige Basilikum	Salz	

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Selleriegrün

**Für das Fleisch:**

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen und 2 Teller in den Ofen stellen und die getrockneten Morcheln in heißem Wasser einweichen.

Das sauber geputzte Kalbsfilet in daumendicke Medaillons schneiden, leicht salzen, pfeffern und mit einem Hauch von Rosmarin- und Knoblauchpulver bestreuen und beiseite legen.

Erst 8 Minuten vor dem Servieren etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe, die Rosmarinzweige, Chilischote und Ingwerscheibe zum Aromatisieren in die Pfanne geben. Das Filet im heißen Butterschmalz 3 Minuten rundherum anbraten. Danach in den warmen Ofen legen und mit einem Fleischthermometer durchstechen.

Sobald 61 Grad Kerntemperatur beim Filet erreicht ist, mit der Ofentemperatur auf 55 Grad zurückgehen und bis zum Servieren warm halten. Kur vor dem Servieren mit Cognac begießen und flambieren.

**Für die Morchelrahmsauce:**

Morcheln in Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und das Wasser aufbewahren. Ei trennen.

Morcheln in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz anrösten, etwas pfeffern und salzen und mit dem Butterschmalz auf einen Teller geben und mit Küchenfolie abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Pfanne weiter verwenden, das übrige Butterschmalz vorher abschütten. Puderzucker und Tomatenmark hineingeben und kurz anrösten.

Rosmarinzweig, Knoblauchzehen, Ingwerscheibe, getrocknete Herbsttrompeten zugeben. Ebenso die Lorbeerblätter und den Wacholderbeeren. Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben. Das restliche Morchelwasser zugeben und bei starker Hitze einkochen lassen.

Madeira zugeben und schnell einreduzieren lassen. Fond zugeben und nochmals stark einkochen lassen. Eigelb mit der Sahne verquirlen und unter die Flüssigkeit in der Pfanne rühren.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco nachwürzen. Zum Abschluss mit etwas Cognac und etwas Trüffelbutter verfeinern.

Alles durch ein Sieb in einen Topf geben und auf dem Herd bei kleiner Flamme bis zum Servieren warmhalten. Kurz vor dem Servieren aufschäumen.

#### **Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:**

Kartoffeln und den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel und die Knoblauch abziehen und ebenfalls kleinschneiden. Alles in Salzwasser gar kochen.

Wasser abschütten und alles in eine Schüssel geben und Milch und Butter zugeben. Mit einem Kartoffelstampfer gut stampfen. Der Stampf sollte noch eine etwas stückige Konsistenz haben. Leicht salzen, pfeffern und mit der Reibe etwas Muskat zugeben. Alles verrühren und bis zum Servieren warm stellen.

#### **Für den Spargel:**

Die Spargelspitzen vom grünen und weißen Spargel abschneiden und schälen. Spargelspitzen in leichtem Salzwasser 5 Minuten garen. Zart salzen, mit flüssiger Butter übergießen. Basilikum hacken und darüber streuen.

#### **Für die Garnitur:**

Selleriegrün zerhacken und als Garnitur verwenden.

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

Wolfgang Domma am 11. Juni 2019