

# Gebratenes Kalb-Filet mit Steinpilz-Soße, Kürbis-Gnocchi

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 500 g	2 Zweige Salbei	2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	2 Zweige Maggikraut	Salz

### Für die Gnocchi:

100 g mehligk. Kartoffeln	150 g Muskatkürbis	1 Knoblauchzehe
50 g Ricotta	2 Eier (Eigelb)	100 g Mehl
1 EL Parmesan	1 Zweig Salbei	1 Zweig Rosmarin
Cayenne Pfeffer	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

2 EL getrock. Steinpilze	1 Zwiebel	100 ml Weißwein
100 ml Sahne	1 Lorbeerblatt	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Hokkaido Kürbis	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
200 ml Olivenöl	Salz	

### Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Kalbsfilet salzen, in einer Pfanne mit den Kräutern von allen Seiten scharf anbraten und in den Backofen geben.

### Für die Gnocchi:

Kartoffeln waschen, schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen.

Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken. Salbei und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kürbis aufschneiden, Kerne entfernen und mit Knoblauch, Salbei und Rosmarin dünsten bis er weich ist. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Parmesan reiben.

Ricotta, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Parmesan dazu geben. Eier trennen und Eigelb ebenfalls dazugeben. Mehl nach und nach bei geben bis eine geschmeidige Massen entsteht. Gnocchi formen und in Salzwasser ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und hell anschwitzen. Steinpilze zugeben. Mit Weißwein ablöschen. Salz und Lorbeer dazugeben und ein reduzieren lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Sauce mit Sahne und Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Hokkaido in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Kürbis mit Knoblauch, Rosmarin und Öl beträufeln und bei 180 Grad in den Backofen geben. Mit Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 11. November 2019