

Kalb-Filet mit Morchel-Rahm-Soße und Knöpfle

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g pariertes Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfle:

1 ganzes Ei	3 Eigelb	125 ml Milch
1 EL Butter	250 g Weizenmehl, glatt	1 Muskatnuss
Salz		

Für die Sauce:

50 g getrocknete Morcheln	1 kleine Schalotte	200 ml Schlagsahne
100 ml Kalbsfond	200 ml Weißwein	1 EL neutrales Öl
Pilzpulver	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und andrücken. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und Filet auf der einen Seite ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch wenden, Knoblauch und Rosmarin dazu geben und noch einmal 1,5 Minuten garen. Hitze reduzieren, Butter dazu geben und das Fleisch mit der schaumigen Butter aromatisieren. Fleisch in den Ofen geben und dort fertig garen.

Für die Knöpfle:

Drei Eier trennen. Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl, Milch, Butter, Muskatnussabrieb und Salz mit der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten, bis dieser Blasen schlägt. In einem großen Topf ausreichend Wasser mit Salz zu einem leichten Sieden erhitzen. Teig Portionsweise durch einen Knöpfle-Hobel streichen, ein paar Minuten im Wasser garen lassen und dann abschöpfen. Vor dem Servieren die Knöpfle noch einmal mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken.

Für die Sauce:

Morcheln in Wasser einlegen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond hinzugeben. Morcheln abtropfen, in mittelgroße Stücke schneiden und in die Pfanne geben (eine schöne Morchel zur Dekoration zur Seite legen). Mit Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Pilzpulver abschmecken und einköcheln lassen.

Knöpfle auf den Teller geben, Fleisch in Daumendicke Scheiben schneiden und gefächert an die Knöpfle legen. Rahmsauce über Knöpfle geben. Ganze Morchel als Garnitur oben aufsetzen und servieren.

Katharina Ley am 09. November 2020