

# Kalb-Filet, Rahm-Soße, Möhren, Spargel, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	2 Knoblauchzehen	40 g Butterschmalz
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

3 Boskop-Äpfel	2 Rispentomaten	1 Zwiebel
1 Zitrone	2 EL kalte Butter	20 g Butterschmalz
400 ml Sahne	300 ml Kalbsfond	60 ml Calvados
40 ml trockener Weißwein	Salz	Pfeffer

### Für Möhren und Spargel:

6 kleine Bundmöhren	6 Stangen grüner Spargel	1 Zwiebel
70 g Butter	50 ml Gemüsefond	1 TL Honig
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	60 g Butter	60 ml Milch
10 Halme Schnittlauch	Muskatnuss	Salz

**Für das Kalbsfilet:** Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kalbsfilet salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kalbsfilet mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin etwa 8-10 Minuten ringsherum goldbraun braten. Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und im vorgeheizten Ofen garziehen lassen. Dabei soll die Kerntemperatur 60 Grad nicht überschreiten. Thymian und Rosmarin aus der Pfanne nehmen und für die Sauce aufgestellt lassen.

**Für die Sauce:** Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren und Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Tomaten klein schneiden und Strunk entfernen.

Apfelspalten, Zwiebel und Tomate im Bratfett des Kalbsfilets anbraten, ggf. Butterschmalz hinzugeben. Dann alles mit Calvados ablöschen, 300 ml Sahne und 150 ml Kalbsfond hineinrühren. Einreduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Weißwein abschmecken. Sauce je nach Konsistenz ggf. mit restlicher Sahne und Kalbsfond aufgießen.

Sauce durch ein Sieb passieren und evtl. mit Butter binden.

**Für Möhren und Spargel:** Möhren und Spargel schälen. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Möhren hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten.

Honig auf die Möhren geben und einige Minuten weiterbraten lassen.

Gemüsefond hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit den grünen Spargel hinzufügen und mitköcheln lassen. Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken.

**Für das Kartoffelpüree:** Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und 15-20 Minuten in Salzwasser kochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, das heiße Milch-Butter- Gemisch unterrühren und mit Muskatnuss abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Unter das Püree heben. Evtl. noch etwas Butter hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marianne Leysing am 08. März 2021