

Schwarzwurzeln mit Kalb-Filet, Pommery-Senf-Velouté

Für zwei Personen

Für die Schwarzwurzeln:

500 g Schwarzwurzeln	1 Schalotte	1 Zitrone
30 g Butter	1 Zweig Petersilie	1 EL Zucker
2 cl Rum	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	----------	---------------

Für die Sauce:

30 g Butter	200 ml Sahne	3 EL Pommery-Senf
200 ml Kalbsfond	2 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Kräuterseitlinge	Frühlingszwiebeln	2 Zweige Petersilie
Öl		

Für die Schwarzwurzeln: Die Schwarzwurzeln mit einer Gemüsebürste waschen. Eine Schüssel mit Wasser vorbereiten und die Zitrone halbieren und darin auspressen.

Schwarzwurzeln anschließend mit einem Sparschäler schälen, in 3-4 cm große Stücke schneiden und recht zügig in das Gefäß mit dem Zitronenwasser geben (um das Oxidieren zu vermeiden). Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Schwarzwurzeln im Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen (sie sollen aber noch bissfest bleiben).

Im Anschluss Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter gemeinsam glasig anschwitzen. Zucker hinzugeben und gleich darauf die Schwarzwurzeln hinzufügen. Alles gut vermengen, dann Rum hinzufügen und alles kurz flambieren. In der Zwischenzeit die Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und nachdem die Flamme erloschen ist, hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzeln werden nach dem Schälen ganz schnell braun, weshalb man sie sofort in Zitronenwasser einlegen sollte.

Für das Kalbsfilet: Kalbsfilet wie gewünscht portionieren und in kleine Medaillons schneiden.

Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Für die Sauce: Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Kalbsfond ablöschen und aufkochen lassen. Sahne hinzufügen und 10 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen. Zum Schluss Senf dazugeben und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei Senfsaucen ist es wichtig, dass man den Senf erst ganz zum Schluss dazugibt. Rührt man ihn zu früh in die Sauce ein, besteht die Gefahr, dass er verkocht und man ihn nicht mehr schmeckt.

Für die Garnitur: Seitlinge putzen und halbieren. Petersilie abrausen, trockenwedeln und das Gericht damit und mit Seitlingen garnieren.

Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien, klein schneiden, blanchieren und in Öl ausfrittieren. Auf dem Gericht verteilen.

Die Schwarzwurzeln auf dem Teller anrichten, das Kalbsfilet aufschneiden und auf die Schwarzwurzeln setzen. Die Sauce um alles herum verteilen und das Gericht servieren.

Daniel Dohr am 21. April 2021