

# Kalb-Filet im Haselnuss-Mantel mit Preiselbeer-Jus

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

350 g Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe	70 g ganze Haselnüsse
1 EL Butterschmalz	2 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer

**Für die Preiselbeer-Jus:**

2 EL Preiselbeer-Kompott	1 große Karotte	$\frac{1}{4}$ Sellerie
2 Schalotten	1 Zitrone, Abrieb	3 EL Butter
1 EL Butterschmalz	400 ml Kalbsfond	100 ml roter Portwein
100 ml Rotwein	1 TL braune Miso-Paste	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

**Für das Blumenkohlpuree:**

$\frac{1}{4}$ weißer Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ violetter Blumenkohl	200 ml Sahne
1 EL Crème-fraîche	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für den Rosenkohl:**

150 g Rosenkohl	Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz
-----------------	------------	----------------------------------

**Für die Garnitur:**

violetter Blumenkohl	Haselnüsse
----------------------	------------

**Für das Kalbsfilet:**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch bei Bedarf parieren und in zwei gleich große Medaillons schneiden, Abschnitte für die Sauce aufbewahren. Haselnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattiereisen grob zerkleinern. Ein paar Haselnüsse zur Dekoration beiseitelegen. Danach bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Öl gleichmäßig anrösten, auf einen Teller geben und beiseitestellen. Butterschmalz in einer Pfanne sehr heiß werden lassen, Medaillons von beiden Seiten etwa 1 Minute scharf anbraten.

Knoblauch abziehen und Zehe andrücken. Herd auf mittlere Hitze zurückdrehen, Butter, Knoblauch, Salbei, Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben und nur kurz schmelzen lassen. Medaillons herausnehmen, auf einen ofenfesten Teller geben und mit der Butter und den Kräutern bedecken. Fleischthermometer in die Mitte des Fleisches stecken und im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 58 Grad medium garen.

**Für die Preiselbeer-Jus:**

Butter würfeln und in den Gefrierschrank stellen. Schalotten mit Schale grob hacken. Karotte und Sellerie mit Schale in grobe Stücke schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Fleischparüren und Gemüse darin sehr scharf anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein und Rotwein aufgießen und köcheln lassen, bis der Alkohol verkocht ist. Thymian und Rosmarin dazugeben und mit Kalbsfond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und etwas Zitronenabrieb würzen. Miso-Paste zugeben und mindestens 25 Minuten köcheln und reduzieren lassen. Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren, zurück in den Topf geben und Preiselbeer-Kompott einrühren. Sauce mit kalter Butter aufmontieren.

**Für das Blumenkohlpüree:**

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Die Hälfte des violetten Blumenkohls für die Garnitur zur Seite legen. Butterschmalz in einer großen Pfanne heiß werden lassen und Blumenkohl mindestens 15 Minuten auf hoher Hitze gleichmäßig braun rösten. Gegen Ende der Garzeit mit Weißwein ablöschen und Alkohol kurz verkochen lassen. Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, Piment d'Espelette und etwas Zitronenabrieb (s.o.) abschmecken. Masse in einen Mixer geben, Butter und Crème fraîche dazu geben und fein mixen. Wenn nötig, zusätzlich Sahne oder Gemüsefond hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

**Für den Rosenkohl:**

Rosenkohl waschen, vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen halbieren. Fett in einem Topf etwa auf 170 Grad erhitzen und Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange Frittieren, bis Rosenkohl beinahe zu dunkel ist. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten lassen und leicht salzen.

**Für die Garnitur:**

Violetten Blumenkohl auf gedünntester Stufe über einen Küchenhobel ziehen.

Blumenkohlscheiben roh auf dem Püree anrichten. Gericht zum Schluss mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Jaqueline Paasche am 05. Dezember 2023