

# Kalb-Filet Rumohr mit Pilzen und Gemüse-Nudeln

## Für 2 Personen

### Für das Kalbsfilet:

50 g Trompetenpilze	2 große Steinchampignons	50 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
240 g Kalbsfilet (2 Stück a 120 g)	2 Scheiben luftgetr. Schinken	2 Eigelb
2 EL Milch	200 g Blätterteig	

### Für die Gemüsenudeln:

150 g Lauch	1 Kohlrabi	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	80 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut
50 ml Portwein	250 ml Geflügelfond	80 g Sauerrahm
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Cayennepfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Trompetenpilze putzen. Champignonköpfe aushöhlen und die Haut abziehen. Die Champignon-Stiele und die Trompetenpilze fein schneiden. Blattspinat putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die gewürfelten Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Spinat ebenfalls zugeben, kurz mit anschwitzen und dann alles auskühlen lassen. Das Kalbsfilet in zwei Medaillons schneiden, diese leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schinken um das Fleisch wickeln. Die Pilz-Spinat-Masse abschmecken und 1 Eigelb untermischen. Diese Masse nun in die Pilzköpfe füllen, und diese auf die Medaillons legen. 1 Eigelb mit der Milch verquirlen. Den Blätterteig ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Aus diesem nun 2 Kreise mit ca. 15 cm Durchmesser und 2 Kreise mit ca. 22 cm Durchmesser ausstechen. Die kleineren Kreise mit verquirltem Ei bestreichen und die Medaillons aufsetzen, die größeren Kreise darauf legen und die Teigblätter gut andrücken. Die Teigoberfläche mit verquirltem Ei einstreichen. Die Fleischpäckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten garen. Lauch putzen, waschen und die Stange in ca. 8 cm lange Stücke teilen. Dann diese Stücke in dünne Streifen schneiden. Kohlrabi schälen und mit einem Sparschäler oder einem Spiralschneider in dünne Nudeln schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl farblos anschwitzen, mit Weißwein, Wermut und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit fast einkochen lassen. Dann Lauch – und Kohlrabinudeln zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und ca. 5 Minuten gar kochen. Den Sauerrahm zugeben und mit Zitronensaft würzen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Gemüsenudeln in die Tellermitte geben, das Kalbsfilet darauf setzen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 25. Oktober 2011