

# Kalb-Filet mit Pilzen und Kohlrabi-Nudeln

## Für 4 Personen

1/2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel	4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon	700 g Kalbsfilet
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	2 Kohlrabi
2 EL Butter	Zucker	60 ml Sahne
500 g gemischte Speisepilze	2 Schalotten	300 ml brauner Kalbsfond

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln. 4 Kerbelzweige und 3 Thymianzweige zur Seite legen, die übrigen Kräuter fein schneiden. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit 1 EL Olivenöl einreiben. Dann in den geschnittenen Kräutern wenden, so dass es vollkommen mit Kräutern ummantelt ist. Das Fleisch in hitzestabile Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in Alufolie stramm einrollen. Die Kalbsfiletrolle im Wasserbad (etwa 58 Grad) ca. 25 Minuten pochieren. (Im Kern sollte das Fleisch dann eine Temperatur von ca. 52 Grad haben) Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kohlrabi schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange Gemüsenudeln schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sahne zugeben und diese einkochen lassen. Kerbel fein hacken und darüber streuen. Die Pilze putzen, klein schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Pilze zugeben und braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond mit Thymian aufkochen. Das Fleisch auspacken und aufschneiden. Auf Tellern mittig die Kohlrabi Nudeln und Pilze anrichten darauf das Kalbsfilet geben und die Sauce angießen.

Karlheinz Hauser 16. April 2012