

Kalb-Filet mit Schwarzwurzel-Ragout und Haselnuss-Gnocchi

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	9 EL Butter	100 g gemahlene Haselnüsse
110 g Mehl	40 g Kartoffelstärke	1 Ei
2 Eigelb	Salz, Pfeffer, Muskat	1 Spritzer Essig
1 kg Schwarzwurzeln	100 ml Weißwein	1/2 Zitrone, ausgepresst
Zucker	4 Kalbsfiletmedaillons à 150 g	150 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	2 EL Sonnenblumenöl	

Die Kartoffeln mit der Schale kochen. 4 EL Butter in einen Topf geben und goldbraun schmelzen. Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die gekochten Kartoffeln pellen und anschließend kurz im vorgeheizten Ofen ausdampfen lassen. Dann die Hitze des Backofens auf 100 Grad reduzieren. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Haselnüssen, der geschmolzenen Butter, 100 g Mehl, Stärke, Ei und Eigelben gut vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse Gnocchi formen, mit einer Gabel Rillen eindrücken und die Gnocchi im kochenden Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen. In einer Schüssel kaltes Wasser mit einem Spritzer Essig mischen. Die Schwarzwurzeln gründlich abwaschen und abbürsten, dann schälen, in kleine Stücke schneiden und gleich ins Essigwasser legen, damit sie weiß bleiben. Einen Topf Wasser aufkochen, Weißwein und Zitronensaft aufkochen. Den Sud salzen und mit einer Prise Zucker würzen, die Schwarzwurzelstücke zugeben und ca. 20 Minuten garen. Fleischscheiben auf ein Backgitter geben und ca. 25 Minuten im Ofen bei 100 Grad garen. Die weich gegarten Schwarzwurzelstücke abschütten und den Kochsud auffangen. In einem Topf 3 EL Butter schmelzen, 1 EL Mehl untermischen und hell anschwitzen, 250 ml Schwarzwurzelsud angießen und mit dem Schneebesen gut unterrühren. Sahne angießen und unter Rühren etwas köcheln lassen. Die Schwarzwurzeln zugeben und in der Sauce erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden, unter die Schwarzwurzeln mischen. Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Öl von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten. Kalbsfilet mit den Gnocchi und dem Schwarzwurzelragout anrichten und servieren.

Sören Anders 17. Dezember 2012