

Kalb-Filets auf Morchel-Rahm und Bandnudeln

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei
1 EL Olivenöl	Salz	

Für Filets:

800 g Kalbsfilet	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel
4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl	4 EL Butter
300 g Morcheln	4 Schalotten	50 ml Portwein
50 ml Cognac	200 ml Kalbsfond	100 ml geschlagene Sahne

Für die Nudeln Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz in einer Schüssel mischen und mit ca. 2-3 EL Wasser zu einem Nudelteig verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen. Für Filets und Morchelrahm Kalbsfilet trockentupfen und in vier Portionen teilen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die portionierten Filets mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit 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) etwa 16 Minuten pochieren. Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss die Filets von jeder Seite noch einmal in 2 EL Butter ca. 1 Minute braten. Die Morcheln putzen. Schlotten schälen und klein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Mit Portwein und Cognac ablöschen und dem Kalbsfond aufgießen und ca. Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die geschlagene Sahne dazu geben und kurz aufkochen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in Salzwasser kochen

Karlheinz Hauser am 13. Mai 2013