

Kalb-Filet, Staudensellerie-Püree, Limetten-Schaum

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet:

350 g Kalbsfilet	2 Scheiben Pancetta	1 TL rote Pfefferbeeren
1 Tl grüner Pfeffer	1 Tl weißer Pfeffer	2 EL gehackte Petersilie
Salz, Limettenöl		

Für den Limettenschaum:

150 ml Saft	Limetten-Abrieb	60 g Zucker
50 g Sahne	2 EL Sauerrahm	30 g kalte Butter
Salz, Zucker	Cayennepfeffer	

Für das Staudenselleriepüree:

300 g Staudensellerie	2 Schalotten	Olivenöl, Salz, Zucker
300 ml Gemüfefond	100 g Sahne	1 Bund Blattpetersilie

Für die Garnitur:

2 Stangen Staudensellerie	4 Champignons	1 EL Lakritzpulver
---------------------------	---------------	--------------------

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet parieren, etwas trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfeffersorten mörsern. Filets mit Limettenöl einreiben. Mit den Pfeffersorten und Petersilie bestreuen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pancettastreifen auf Frischhaltefolie auslegen. Die Filets darauf legen und einwickeln. Mit Hilfe der Frischhaltefolie fest einwickeln. Die Folie wieder entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet darin von allen Seiten anbraten. Im Ofen etwa 5-7 Minuten fertig braten. (Kerntemperatur ca. 37 Grad). Filet nach dem Braten herausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für den Limettenschaum:

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit Limettensaft und 100 ml Wasser ablöschen, Limettenschalen zugeben und alles sirupartig einkochen. Sauerrahm und Sahne unterrühren und aufkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Erneut erwärmen. Butterwürfel mit einem Pürierstab schaumig untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Für das Staudenselleriepüree:

Sellerie abspülen, trockenreiben, eventuell schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser tauchen. Abtropfen lassen. Olivenöl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Staudensellerie zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Fond zugeben und den Sellerie weich garen. Die Sahne zugeben und alles erneut aufkochen. Blanchierte Petersilie und etwas Olivenöl zugeben und alles fein pürieren. Durch ein Sieb passieren und würzen.

Für die Garnitur:

Staudensellerie waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Blätter fein hacken. Die Hälfte der Selleriestreifen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Champignons putzen. Olivenöl erhitzen. Selleriestreifen darin andünsten. Champignons zufügen, mit braten und würzen. Kalbsfilets halbieren. Mit Staudenselleriepüree, Selleriestreifen und Champignons anrichten. Roher Sellerie und Sellerieblätter auf dem Filet verteilen. Leicht salzen. Limettenschaum drüber träufeln und mit Lakritzpulver bestäuben.

Jörg Sackmann am 28. Januar 2014