

Kalb-Filet mit Pfifferling- Aprikosen- Ragout und Polenta

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	30 g Parmesan, frisch	30 g Instant Polentagrieß
40 g Dörr-Aprikosen	150 g Pfifferlinge, klein	2 Schalotten
1 Rosmarinzweig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
50 g Butter	20 g Butterschmalz	50 ml Sahne
100 ml Milch	200 ml Geflügelbrühe	40 ml Madeira
100 ml Kalbsfond	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch mit der Brühe und dem Rosmarinzweig aufkochen, danach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Polentagrieß in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Abgedeckt etwa zehn Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich rühren. Kurz vor dem Servieren den Parmesan reiben und untermischen. Die Sahne anschlagen und ebenfalls untermischen. Das Kalbsfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen circa 20 Minuten rosa garen. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge gründlich putzen und die Aprikosen klein würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls klein würfeln. Alles zusammen in zehn Gramm zerlassener Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Madeira ablöschen, den Kalbsfond zufügen und das Ganze etwas einkochen lassen. Nun die Pfanne vom Herd ziehen und die restliche Butter unterschwenken. Das Ragout zuletzt mit Salz, Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und im Schnittlauch wenden. Das Filet in zwei dicke Medaillons schneiden und mit dem Pfifferlings-Ragout und der Polenta auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 13. September 2013