

# Kalb-Filet mit Artischocken und Pinienkern-Sellerie-Creme

## Für zwei Personen

4 Kalbsfilets, à 180 g	100 g Knollensellerie	4 Artischocken, klein
8 Kirschtomaten	1 unbehandelte Zitrone	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	100 g Pinienkerne	1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Rosmarin	50 ml Schlagsahne	150 g Gemüsefond
Butter, Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Den Sellerie putzen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Einen Topf mit Butter erhitzen. Nun die Hälfte der Schalotten und die Pinienkerne darin anschwitzen. Das Ganze mit 50 Millilitern des Gemüsefonds auffüllen und den Sellerie zugedeckt weich garen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und salzen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch für zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die Kirschtomaten mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Die Artischocken putzen und in Ecken schneiden. Die restlichen Schalotten in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und dann die Artischocken hinzugeben. Anschließend mit dem restlichen Gemüsefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Tomaten und etwas Butter hinzugeben und alles zugedeckt bei niedriger Hitze garen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Sahne zum Sellerie hinzufügen und alles miteinander pürieren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Zitronensaft abschmecken. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen. Eine Pfanne mit Butter, dem Rosmarin, dem Thymian und dem Knoblauch aufschäumen lassen und das Kalbsfilet darin aromatisieren. Das rosa gebratene Kalbsfilet mit den Artischocken und der Pinienkern-Selleriecreme auf Tellern anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 04. Oktober 2013