

Kalb-Filet in Kerbel-Kruste mit Spargel-Röllchen

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

600 g Kalbsfilet	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Kerbelkruste:

60 g Butter	1 Eigelb	1 Bund Kerbel
1 Limette	50 g Panko Paniermehl	20 g Parmesan
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Morchelsauce:

100 g Morcheln	2 Schalotten	50 g Butter
50 ml Weißwein	5 cl Cognac	100 ml dunkler Kalbsfond
200 ml Sahne	1 EL Speisestärke	10 g Schnittlauch
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Spargel:

8 dicke Spargelstangen	4 Scheiben Honig-Kochschinken	1 Ei
40 g Mehl	80g Panko Paniermehl	30g Butter
Erdnussöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Spargel einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken und parieren. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und das Kalbsfilet anbraten. In den Ofen geben und bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen. Mit der Kerbelkruste bestreichen und goldgelb gratinieren. Den Spargel unten etwas kürzen und schälen. Den Spargel in dem kochenden Wasser bissfest garen.

Für die Kerbelkruste die Butter schaumig schlagen. Das Ei aufschlagen. Das Eiweiß von dem Eigelb trennen. Das Eigelb zu der Butter geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kerbel waschen und trocknen und fein schneiden. Die Limette abreiben. Den Parmesan reiben. Den Kerbel, die Limette, den Parmesan und das Pankomehl unterrühren.

Die Morcheln putzen und halbieren. Da Morcheln immer leicht sandig sind kurz durchwaschen und trocknen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Die Morcheln dazugeben, mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen und mit Cognac ablöschen. Den Weißwein und den Kalbsfond dazugeben und etwas reduzieren. Die Sauce mit der Speisestärke abbinden, mit der Sahne auffüllen und reduzieren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Den Schnittlauch in die Sauce geben.

Den Spargel in Eiswasser abschrecken. Den Schinken halbieren. Den Spargel auf sieben Zentimeter kürzen, trocken tupfen und mit je einer halbierten Schinkenscheibe fest umwickeln. Den umwickelten Spargel in Mehl, Ei und Paniermehl panieren, anschließend in Erdnussöl goldgelb frittieren Auf einem Küchentrepp entfetten und salzen.

Das Kalbsfilet in der Kerbelkruste mit gebackenen Spargelröllchen und Morchelsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 15. Mai 2015