

Sauerbraten vom Kalb-Filet mit Rote-Bete-Relish, Püree

Für zwei Personen

Für den Sauerbraten:

1 Kalbsfilet à 400 g	1 Zwiebel	300 ml roter Portwein
200 ml dunkler Kalbsfond	100 ml Balsamico	1 Gewürznelke
2 Lorbeerblätter	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Zucker
50 g Butter	Salz	

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
2 EL Crème-fraîche	50 ml Gemüesefond	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Rote-Bete-Relish:

300 g vorgegarte Rote Bete	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Granny Smith Apfel
1 EL grober Senf	1 EL mittelscharfer Senf	50 ml weißer Balsamico
2 EL Apfelessig	1 EL Chili-Würzsauce	1 EL Senfsaat
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Sauerbraten:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Diese mit Portwein, Kalbsfond, Balsamico, Nelke, Lorbeer, Pfeffer und Zucker in einem Topf auf ca. 60 Grad erwärmen. Kalbsfilets waschen, trockentupfen und halbieren, hineinlegen und ca. 15 Minuten pochieren. Das Fleisch abtropfen lassen, salzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kross nachbraten. Marinade durch ein Sieb passieren und in einem Topf reduzieren lassen. Sauce mit etwas Butter abbinden und als Sauce zum Fleisch anrichten.

Für das Püree:

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Topf ca. 2 Minuten glasig anschwitzen. Sellerie schälen, würfeln und mit den Zwiebeln 1 Minute rösten. Fond angießen und den Topfinhalt mit etwas Zitronensaft, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer cremig pürieren. Das Püree mit etwas Crème fraîche und etwas Zucker abschmecken.

Für das Rote-Bete-Relish:

Die Rote Bete in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Apfelessig, Senf, Balsamico, Chili-Würzsauce und Senfsaat auffüllen und ca. 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Den Apfel schälen, in Würfel schneiden und mit der Roten Beete in den Topf geben. Das Relish noch mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Sauerbraten vom Kalbsfilet mit Rote-Bete-Relish und Blumenkohl- Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 03. März 2017