

Sous vide gegartes Kalb-Filet mit Pfifferling-Schmarrn

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:	400 g Kalbsfilet	1 Zehe Knoblauch
2 rote Zwiebel	1 Limette (Schale, Saft)	1 EL Dijon-Senf (mittelscharf)
1 Bund Thymian	8 Blätter Salbei	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL schwarze Pfefferkörner	3 EL Olivenöl	Butter, Salz, Pfeffer
Für die Pfifferlinge:	200 g Pfifferlinge	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotten	30 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
Für den Teig:	2 Eier	100 ml Milch
120 g Mehl		
Für den Schmarrn:	Butterflocken	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer	Für die Sauce:	100 g Preiselbeeren (mit Saft)
1 Orange (Schale)	100 g feste Butter	300 ml Kalbsfond
3 EL Teriyaki	Salz, Pfeffer	

Für das Kalbsfilet: Den Backofen auf 120 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Limettenschale abziehen, Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Salbei und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Limettenschale, Limettensaft, Olivenöl, 5 Blätter Salbei, $\frac{1}{2}$ Bund Thymian und Pfefferkörner zu einer Marinade vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Salbei und Thymian zur Seite legen. Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Filet in der Marinade wenden, in einen Beutel legen, mit einem Strohalm die Luft rausziehen und Beutel fest verschließen. Wasser in einen Topf auf 65 Grad im Ofen erwärmen und Filet darin 25 – 30 Minuten garen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebel, restlichen Thymian und Salbei darin glasieren lassen. Filet aus der Tüte nehmen, mit Salz nachwürzen und in der Pfanne scharf anbraten. Herausnehmen und in Tranchen aufschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Filet mit Senf einreiben, in Petersilie wenden und ruhen lassen.

Für die Pfifferlinge: Den Backofen auf 180 ° C (Ober/ Unterhitze) vorheizen. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Pfifferlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Teig: Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle formen, Milch hineingießen und klumpenfrei verrühren. Eier hinzugeben und vorsichtig untermischen. Teig schaumig schlagen.

Für den Schmarrn: Den Schmarrn-Teig zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben und im Backofen 20 Minuten garen. Pfifferling-Schmarrn aus dem Backofen nehmen. Schmarrn vorsichtig auseinanderrupfen und Butterflocken unterheben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und über den Schmarrn geben. Salz und Pfeffer nachwürzen und nachbraten.

Für die Sauce: Die Orange waschen, trocken tupfen und Schale abziehen. Orangenschale mit Kalbsfond und Teriyaki in einen Topf geben und einkochen lassen. Preiselbeeren dazugeben und köcheln lassen. Butter untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbsfilet, Pfifferling Schmarrn und Preiselbeer-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. Juli 2017