

Kalb-Filet mit Spargel und Morchel-Rahm-Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

8 Stangen weißer Spargel	1 Bio-Zitrone	50 g Butter
1 Prise Zucker	Salz	

Für den Pfannkuchen:

1 Ei	20 g Butter	200 ml Milch
2 Zweige Petersilie	2 Zweige Schnittlauch	Muskatnuss
100 g Mehl		

Für die Creme:

15 Morcheln	2 Schalotten	20 g Butter
50 g geschlagene Sahne	4 cl Cream-Sherry	50 ml Geflügelfond

Für das Kalbsfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und im Ganzen von allen Seiten sorgsam in Olivenöl mit Thymian anbraten. Auf einem Gitter im Backofen schonend auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen und zum Servieren auftranchieren.

Für den Spargel:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel sorgfältig schälen, trockene Enden ggfs. abschneiden und Spargel mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft marinieren. In der entstandenen Flüssigkeit mit etwas Butter in einer Pfanne mit einem Deckel hellbraun dünsten.

Für den Pfannkuchen:

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Butter zerlassen. Aus Ei, Mehl, Milch, Muskatnuss, zerlassener Butter, Petersilie und Schnittlauch einen pikanten Pfannkuchenteig herstellen und in einer beschichteten Pfanne schöne kleine Crêpes backen. Bis zum Servieren auf einem vorgewärmten Teller warmhalten.

Für die Creme:

Morcheln putzen und halbieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und in gebräunter Butter zusammen mit den halbierten Morcheln anschwitzen.

Mit Sherry ablöschen und mit Geflügelfond kurz einköcheln. Vor dem Servieren Sahne schlagen und alles mit der Sahne cremisieren. Creme dekorativ im Pfannkuchen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 28. Mai 2021