

Crépinette von Kalb-Filet, Morcheln, Kartoffel-Taler

Für zwei Personen

Für die Crépinette:

2 Kalbsfiletmedaillons à 120 g	40 g Kalbsfiletspitzen	200 g gewäss. Schweinenetz
40 g Morcheln	60 ml kalte Sahne	20 g Butter
2 cl Sherry Cream	2 EL Sonnenblumenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbuttersauce:

1 Schalotte	100 ml Weißwein	125 g Butter
1 Ei	5 Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für den verbrannten Lauch:

2 Stangen Porree	1 junge Knoblauchzehe
------------------	-----------------------

Für die Kartoffel-Taler:

4 mittlere vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Geflügelfond	2 Zweige Thymian
20 g Butter		

Für die Crépinette:

Zunächst die Farce herstellen. Hierfür Kalbsfiletspitzen kleinschneiden und kräftig salzen und mit Muskatnuss würzen. In einem Multi-Zerkleinerer fein zermahlen und nach und nach Sahne emulgieren. Es soll eine glänzende und stabile Farce entstehen.

Die geputzten Morcheln in gebräunter Butter anbraten, würzen und mit Sherry ablöschen. Flüssigkeit reduzieren, fein würfeln und unter die Farce ziehen.

Die Medaillons nun salzen, pfeffern und beidseitig mit der Farce bestreichen. Anschließend in das gut ausgedrückte Schweinenetz wickeln und zuerst auf der Verschlussseite in Öl sanft anbraten, wenden und im Ofen schonend auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Für die Nussbuttersauce:

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und bräunen. Zur Seite stellen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Weißwein zusammen mit geschnittener Schalotte und Pfefferkörnern einreduzieren lassen. Diese Reduktion dann abseihen, mit Eigelb im Wasserbad schaumig aufschlagen und mit der im Vorfeld gebräunten Butter emulgieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den verbrannten Lauch:

Vom Porree die äußeren Blätter entfernen und ihn im Ganzen bei 230 Grad im Backofen verbrennen. Im Anschluss daran die verbrannte Schicht abziehen und das nun weiche Innere dekorativ in Scheiben schneiden. Den Rest der Stange mit geriebenem jungem Knoblauch zu einem Püree verhacken.

Für die Kartoffel-Taler:

Kartoffeln in gleichmäßig dicke Taler schneiden und die Ränder leicht tournieren. In Butter mit Thymian anbraten und immer wieder mit Fond ablöschen, solange bis sie weich sind.

Crépinette auf Porreepüree anrichten, mit Porreescheiben und Kartoffeltalern umlegen und mit der Butter nappieren.

Mario Kotaska am 24. März 2023