

# Kalb-Filet im Rinder-Filet, Madeira-Spinat, Paprika-Creme

Für 4 Personen

## Paprikacreme:

4 Paprika, rot	3 Zehen Knoblauch	3 Zweige Thymian
50 ml Olivenöl	50 ml Kalbsfond	Zucker
Salz	Pfeffer	Chili

## Kalbsfilet im Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	400 g Kalbsfilet	0,5 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 – 3 Blätter Salbei
1 EL Dijon-Senf	40 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

## Madeiraspinat:

4 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	30 g Butter
50 ml Madeira	50 ml Kalbsfond	200 g Spinatblätter, jung
Muskatblütensalz	Meersalz	Pfeffer
Chili	Kerbel zur Garnitur	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Paprikacreme:

Die Paprika waschen, vierteln und entkernen. Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit den Paprikavierteln und Thymian auf einem Backblech verteilen. Etwas Olivenöl drüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken, leicht abkühlen lassen und schälen. Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit den geschälten Paprikas in einen Glasmixer geben. Zusammen mit Kalbsfond und dem restlichen Olivenöl fein pürieren. Das Püree in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und einer Prise Zucker abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Kalbsfilet im Rinderfilet:

Das Rinderfilet und Kalbsfilet längs aufschneiden und flach klopfen. Petersilie, Rosmarin, Thymian und Salbei trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Beide Fleischstücke dünn mit Senf bestreichen und mit Kräutern bestreuen. Das Kalbsfilet auf das Rinderfilet legen und zu einer Roulade aufrollen. Diese mit Küchengarn binden und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Roulade darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Roulade auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene circa 30 Minuten garen. Anschließend etwas ruhen lassen. Madeiraspinat: Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, mit Madeira und Kalbsfond ablöschen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Spinat putzen, waschen und gut trocken schleudern. In den Madeirasud geben und kurz unter schwenken. Spinat mit Muskatblütensalz und Pfeffer würzen. Das Küchengarn von der Rinderfiletroulade entfernen und das Fleisch in circa drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Paprikacreme und Spinat auf dem Teller anrichten. Fleisch darauf geben, mit grobem Meersalz und Chili würzen und mit einigen Kerbelblättchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Dezember 2009