

Blumenkohl polnisch mit gebratenem Kalb-Filet

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet, 700 g	30 g Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
0,5 Knolle Knoblauch	1 Zweig Thymian	Salz
Pfeffer		

Blumenkohl:

1 Blumenkohl, ca. 900 g	Salz
-------------------------	------

Soße:

2 Schalotten	300 g Champignons, braun	50 g Butter
150 ml Kalbsfond (Glas)	150 ml Schlagsahne	1 – 2 TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	3 Stiele Petersilie, glatt
100 g Butter	20 g Semmelbrösel, fein	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Butterschmalz dem Thymian, dem Rosmarin und der Knoblauchknolle von allen Seiten zwei Minuten anbraten. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden fünf Minuten ruhen lassen.

Blumenkohl:

Blumenkohl putzen und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen.

Soße:

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Thymianblätter von einem Zweig abstreifen und klein hacken, unter die Soße mischen. Eier in kochendem Wasser neun Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Eiweiß hacken, Eigelb durch ein feines Sieb streichen. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Petersilienblätter hacken. Inzwischen Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Semmelbrösel darin unter Rühren goldgelb rösten. Zitronensaft und -schale, Petersilie und Eiweiß untermischen. Salzen und pfeffern. Blumenkohl abgießen, auf einer großen Platte anrichten, mit der Bröselbutter beträufeln und mit dem Eigelb bestreuen. Kalbsfilet in Tranchen schneiden, mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Zusammen mit dem Champignonrahm zum Blumenkohl geben und servieren.

Johann Lafer am 09. April 2010