

Crépinette vom Kalb-Filet, Minz-Spinat und Rotwein-Butter

Für 4 Personen

Crépinette:

8 – 12 Blätter Spinat, groß	0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer
350 g Kalbsbrät	2 – 3 EL Sahne, kalt	1 Tl Senf, scharf
1 Prise Koriander	4 Kalbsfilet a 40 g	3 – 4 EL Kräuter, (Petersilie, Kerbel)
Pfeffer	Cayennepfeffer	Muskatnuss
Zimt	Salz	

Spinat:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
300 g Blattspinat	1 Schalotte	1 TL Butter
3 EL Gemüsebrühe	1 EL Sahne	0,5 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	2 Scheiben Ingwer	1 EL Butter, braun
1 TL Minzeblätter	Muskatnuss	Pfeffer, schwarz
Salz		

Rotweinbutter:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 TL Puderzucker, gesiebt
200 ml Rotwein, kräftig	100 g Butter, sehr kalt	1 Scheibe Ingwer, frisch
1 Scheibe Knoblauch	Pfeffer	Salz

Den Dampfgarer auf 80 Grad vorheizen.

Crépinette: Die Spinatblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und leicht überlappend zu vier großen Kreisen auf ein Küchentuch legen. Ein zweites Küchentuch darüber legen und mit einem Rollholz glatt ausrollen, sodass der übrige Saft der Blätter von den Tüchern aufgesaugt wird. Die Knoblauchzehe und ein kleines Stück Ingwer fein reiben. Die Kalbsfarce mit der Sahne glatt rühren und mit Knoblauch, Ingwer, Senf, Koriander, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Salz und einer Prise Zimt abschmecken. Die Filetstücke in den frisch geschnittenen Kräutern wenden. Die Spinatmatte mit der Farce bestreichen und die Filetstücke darin einrollen. Mit jeweils einer Schicht Klarsichtfolie und Alufolie einrollen. Die Crépinette circa 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Dampfgarer garen.

Spinat: Einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone herausschneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Die Spinatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Brühe und Sahne mit den Zitruschalen, ausgekratzter Vanilleschote, Zimt, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und brauner Butter würzen. Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer entfernen. Den Spinat mixen. Die Minze in feine Streifen schneiden und unter den Spinat ziehen.

Rotweinbutter: Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und Zitrone herausschneiden. Den Puderzucker in einem Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, den Rotwein auf ein Drittel einköcheln. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücke unter ständigem Rühren unterschlagen. Ingwer, Knoblauch und die Zitruschalen kurz mitziehen lassen, wieder entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße darf nicht kochen.

Tipp: Das Gericht lässt sich noch durch Trompetenpilze und gehackte Pistazien aufpeppen.

Alfons Schuhbeck am 24. Juni 2011