

Zweierlei Kalb-Filet vom schwarzen Trüffel

Für 4 Personen

Trüffelmedaillons:

50 g Wintertrüffel	400 g Kalbsfilet, Mittelstück	50 g Butter
2 Schalotten	2 cl Trüffelsaft	

Lauch:

1 Bund Frühlingslauch	50 ml Brühe	1 Birne
Butter	Salz	Pfeffer

Trüffelsandwich:

200 g Kalbsfilet	1 Ei	50 ml Sahne, kalt
30 g Wintertrüffel	1 Scheibe Tramezzinibrot	Butter
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Trüffelmedaillons:

Den Trüffel in Scheiben schneiden. Das Kalbsfilet in übliche Medaillons schneiden, quer mit einem kleinen Messer eine Tasche hinein schneiden und zwei bis drei dünne Trüffelscheiben hinein schieben, so dass diese ganz im Fleisch verschwinden und komplett in der Mitte vom Kalbsmedaillon sitzen. Die Medaillons in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter vorsichtig von beiden Seiten leicht braun anbraten, auf ein Gitter in den vorgeheizten Backofen setzen und rosa garen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne Schalottenwürfel in etwas Butter angehen lassen, anschließend mit etwas Trüffelsaft vorsichtig aufgießen, leicht etwas einköcheln und die Kalbsmedaillons darin noch einmal anschwanken.

Lauch:

Den Frühlingslauch putzen und in schräge Scheiben schneiden, in einer kleinen Sauteuse mit etwas Butter langsam anschwitzen, mit einem Hauch Brühe ablöschen, einen Deckel darauf geben und langsam weich schoren. Kurz vor dem Servieren den Deckel abnehmen, so dass noch etwas Flüssigkeit einkocht und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ebenfalls von einer geschälten und entkernten Birne feinste Würfel schneiden und die unter den Frühlingslauch heben und kurz mit ziehen lassen. Nun den Lauch in die Mitte des Tellers geben und die Kalbsfiletmedaillons dekorativ darauf setzen.

Trüffelsandwich:

Das Kalbsfilet in feine Würfel schneiden und zusammen mit einem Eiweiß und dem gleichen Anteil Sahne in einem Mixer zu einer Farce pürieren. Anschließend feinste Trüffelwürfel unter die Farce heben und mit etwas Salz abschmecken. Tramezzinibrot nun entrinden und mit der Farce jeweils zwei Millimeter dick einstreichen. Mit einer weiteren Brotscheibe belegen. Nun in Dreiecke schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Butter langsam von beiden Seiten braten. Kurz vor dem Servieren abtropfen lassen und dekorativ zu dem Lauch und den Trüffelmedaillons setzen.

Alexander Herrmann am 16. September 2011