

Kalb-Filet mit Walnuss-Butter und Kohlrabi-Kirsch-Ragout

Für vier Portionen

700 g Kalbsfilet	50 g Butter	1 EL Semmelbrösel
50 g Walnusskerne	4 Scheiben Bacon	600 g Kohlrabi
2 Schalotten	4 EL Olivenöl	1 EL Honig
30 g Kirschen, getrocknet	50 ml Portwein, weiß	50 ml Gemüsefond
1/2 Bund Petersilie, glatt	2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet in vier Tranchen schneiden und in jedes Medaillon eine Tasche einschneiden. Die Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Anschließend die Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Die Semmelbrösel und die abgekühlten Walnüsse unter die Butter mischen. Die Buttermasse anschließend in einen Spritzbeutel geben und in die vorbereiteten Taschen der Kalbsfilets füllen. Je eine Scheibe Bacon um jedes Medaillon wickeln und mit Küchengarn fixieren. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen, zwei Esslöffel Olivenöl hinzugeben und die Kalbsmedaillons darin anbraten. Anschließend im Backofen etwa 20 Minuten garziehen lassen. Für das Kohlrabi-Kirsch-Ragout den Kohlrabi sowie die Schalotten schälen und klein würfeln. Beides in einer Pfanne mit dem restlichen heißen Olivenöl anschwitzen. Den Honig und die Kirschen zugeben und mit dem Portwein ablöschen. Den Gemüsefond hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten bei milder Hitze garen. Die Petersilie waschen, trocken schleudern, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Abschließend die Crème-fraîche mit der fein gehackten Petersilie unter das Gemüse mischen und auf Tellern anrichten. Die Kalbsmedaillons vom Küchengarn befreien, zusammen mit dem Kohlrabi-Kirsch-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. Juli 2012