

Kalb-Filet im Schnittlauch-Mantel auf Steinpilzen

Für vier Personen

400 ml Milch	100 g Instant Polentagrieß	1 Stück Parmesan, ca. 50 g
800 g Kalbsfilet	30 g Butterschmalz	3 Scheiben Frühstücksspeck
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	75 ml Madeira
300 ml Kalbsfond	50 g Butter (für die Soße)	1 EL Butter (für die Pilze)
300 g Pilze, gemischt	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Bund Schnittlauch	1 EL Senf	1/2 Bund Petersilie
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Den Polentagrieß in die kochende Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Dann weitere drei bis vier Minuten kochen lassen und dabei weiterrühren, bis der Grieß vollständig ausgequollen ist. Den Parmesan reiben und untermischen. Ein tiefes Blech (ca. 15 x 20 Zentimeter) mit Frischhaltefolie auslegen, die Polenta darauf geben und mit einer Palette glatt streichen. Nun die Polenta mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und in dem heißen Butterschmalz anbraten. Speckscheiben, Thymian und Rosmarin zum Anbraten mit in die Pfanne geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech im heißen Ofen etwa 25 Minuten rosa garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Kalbsfond ablöschen, Madeira zugeben und alles zehn Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zuletzt 50 Gramm kalte Butterwürfel unterrühren. Inzwischen die erkaltete Polenta in Dreiecke schneiden, das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Polentaecken darin goldbraun braten. Anschließend warm halten. Die Pilze gründlich putzen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Pilze mit den Schalotten und dem Knoblauch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie fein hacken und darüber streuen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen, mit Senf einstreichen und im Schnittlauch wenden. Abschließend das Filet in vier dicke Medaillons schneiden und mit den Pilzen und der Polenta auf Tellern anrichten. Anschließend mit der Bratensoße beträufeln.

Johann Lafer am 06. Oktober 2012