

Kalb-Filet im Vulcano-Schinken-Mantel, Steckrüben-Creme

Für vier Portionen

Für das Kalbsfilet:

100 g Bergkäse (10 Monate)	50 g Crème-fraîche	2 EL Schnittlauchröllchen
1 Eigelb	1 Kalbsfilet (ca. 800 g)	4 - 8 Scheiben Parma-Schinken
2 TL Butterschmalz	2 Zweige Thymian	4 Zweige Salbei
1 TL Butter	Salz, Pfeffer, Küchengarn	

Für die Steckrüben:

400 g Steckrübe	25 g Butter	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili	1 Zitrone (unbehandelt)

Für den Spargel:

1 Bund Wildspargel	150 g Cocktail-Kirschtomaten	2 Schalotten
Salz, Zucker, Muskat	25 g Butter	1 Zitrone (unbehandelt)
2 EL Schnittlauchröllchen	Schnittlauch	

Für die Füllung den Käse in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit Crème-fraîche, Eigelb, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer zu einer kompakten Masse anrühren. In das Kalbsfilet mittig ein Loch schneiden und die Füllung mit einem Spritzbeutel hineingeben. Anschließend mit Schinken umwickeln und Küchengarn locker fixieren. Das Kalbsfilet mit Salz würzen und im erhitzten Butterschmalz von beiden Seiten circa drei Minuten anbraten. Die Hälfte des Salbeis und den gesamten Thymian dazu geben und im Ofen bei 140 bis 150 Grad Ober/Unterhitze 15 Minuten rosa garen. Einen Teelöffel Butter in der Pfanne schmelzen, den restlichen Salbei fein hacken und dazu geben. Danach das Filet weitere zwei Minuten in der Salbeibutter nachbraten und mit Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren das Küchengarn entfernen. Für die Steckrübencreme die Steckrübe rundherum abschälen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Würfel hineingeben. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart die Steckrübe die ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Sahne aufgießen und fünf Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren und mit dem Abrieb und Saft der Zitrone abschmecken. Zum Schluss mit Salz und Chili aus der Mühle verfeinern. Den Spargel waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Schalotten schälen, halbieren und der Faser nach in Spalten schneiden. Die Butter in einer breiten Pfanne schmelzen und die Schalotten langsam glasig anschwitzen. Wildspargel zugeben und mit Salz, Zucker und einer Prise Muskat würzen. Sobald der Spargel anfängt weich zu werden, die Tomaten zugeben, kurz mitgaren und mit Abrieb der Zitrone und fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern. Zum Servieren die Steckrübencreme auf die Teller streichen und den Wildspargel mittig platzieren. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, an den Spargel lehnen und mit der restlichen Salbeibutter, sowie Schnittlauch vollenden.

Johann Lafer am 31. Mai 2014