

# Kalb-Filet auf Pfifferlings-Cranberry-Ragout mit Knödeln

## Für vier Portionen

800 g Kalbsfilet	Salz, Pfeffer	2 EL Rapsöl
je 3 Stiele Rosmarin und Thymian	2 Knoblauchzehen, halbiert	30 g Butter
400 g kleine Pfifferlinge	2 Schalotten	50 g Bacon
1 EL Olivenöl	20 g Butter	50 g getrocknete Cranberries
200 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch
1 kg mehligk. Kartoffeln	2 Eigelbe	2-3 EL Speisestärke
Salz, Muskatnuss	2 EL Wildpreisebeeren	50 g Butter
80 g Semmelbrösel		

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Kalbsfilet salzen und pfeffern und in einer Pfanne im heißen Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten. Kräuter und Knoblauch mit zugeben. Butter in die Pfanne geben und das Fleisch damit übergießen. Alles auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten garen.

Pfifferlinge putzen und mit einem Pinsel oder kleinem Messer säubern. Schalotten schälen und klein würfeln. Bacon würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pfifferlinge darin anbraten. Bacon und Schalotten zugeben und bräunen lassen. Butter und Cranberries zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond angießen, mit der Sahne auffüllen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zuletzt unter die Pfifferlinge heben.

Kartoffeln gründlich mit Schale waschen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten garen. Anschließend halbieren, Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, Schalen entfernen. Kartoffelmasse mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren, mit Salz und frisch gemahlener Muskatnuss würzen. Aus der Masse etwa 12 Knödel formen. Eine Vertiefung in jeden Knödel drücken und mit einem halben Teelöffel Wildpreiselbeeren füllen. Knödelmasse gut verschließen und rund formen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Knödel hinein geben. Im siedendem Wasser 10 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel zugeben, anrösten und leicht salzen. Die fertig gegarten Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Semmelbröseln wenden. Zum Anrichten das Pfifferlingsragout mit den Knödeln auf Tellern verteilen. Das Kalbsfilet in Tranchen schneiden, auf das Ragout legen und mit Salz würzen.

Johann Lafer am 11. Juli 2015