

Kalb-Filet mit Kaffee-Soße, Püree und Pilzen

Für 4 Personen

Fond:

1 kg Kalbsknochen	1 Bund Suppengemüse	2 Zwiebeln
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Lorbeerblätter
$\frac{1}{2}$ l Rotwein	$\frac{1}{2}$ l Wasser	0,1 l Sahne
Pfeffer, Salz	1 Tasse Espresso	1 Kardamom-Kapsel

Püree:

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ kg Sellerie	1 EL Butter
1-2 EL Olivenöl	0,1 l Sahne	Muskat, Pfeffer, Salz

Pilze:

400 g gemischte Pilze	Butterschmalz	Limettensaft
Pfeffer, Salz		

Fleisch:

8 Kalbsfilet-Medaillons	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei
1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Anrichten:

1 Topf Kresse

Fond:

Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knochen sowie Gemüse anrösten. Rotwein, Wasser, Kräuter und Gewürze dazugeben. Alles aufkochen, die Hitze reduzieren und den Fond etwa 2 Stunden köcheln lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Den Fond mit der angedrückten Kardamom-Kapsel in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Es sollte etwa $\frac{1}{2}$ l übrig bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße den Espresso kochen und in kleinen Portionen nach und nach zum Fond geben, bis ein herb-süßlicher Geschmack entsteht.

Püree:

Kartoffeln und Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Beides in Salzwasser gar kochen und abtropfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Sahne und Butter erhitzen und mit der Masse vermengen. Mit Olivenöl, Muskat, Pfeffer und Salz würzen.

Pilze:

Die Pilze (Kräuterseitlinge, Champignons, Shiitake, Austernpilze, Enoki) putzen und in Stücke schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Pilze einige Minuten braten. Salzen, pfeffern und mit Limettensaft abschmecken.

Fleisch:

Die Filets salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets von jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Dabei Kräuter, Chili und eine angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen.

Anrichten:

Das Püree auf Teller geben und je zwei Filetstücke darauf platzieren.

Einige Pilze dazugeben und alles mit der Soße umgießen.

Zur Dekoration etwas Kresse oder Gemüsesprossen darüber streuen.

Rainer Sass am 23. Juni 2019