

# Eintopf mit Kalb-Filet, Kohlwurst und Meerrettich

**Für zwei Personen**

**Für den Eintopf:**

$\frac{1}{4}$ Kopf Spitzkohl	$\frac{1}{4}$ Steckrübe	2 Kartoffeln
2 Karotten	1 Zwiebel	50 g kalte Butterwürfel
500 ml heller Kalbsfond	(alternativ Gemüsefond)	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für das Kalbsfilet:**

300 g Kalbsfilet	2 Scheiben Bacon	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Wurst:**

2 Kohlwürste	1 frischer Meerrettich	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
--------------	------------------------	--------------------------------------

**Für den Eintopf:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und auch in Würfel schneiden. Steckrübe und Karotten schälen, von Enden befreien und auch in Würfel schneiden (0,5x0,5). Spitzkohl blättrig schneiden und putzen. Alles zusammen mit Kalbsfond weichkochen. Muskatnuss reiben.

Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butterwürfel einschwenken.

**Für das Kalbsfilet:**

Kalbsfilet in einer Pfanne von allen Seiten in Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Speck dazugeben und alles im Backofen ca. 15 Minuten fertig garen.

**Für die Wurst:**

Kohlwurst im Eintopf erwärmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Meerrettich schälen und fein reiben.

Auch Thomas Martin hat spontan sein perfektes Rührei zubereitet. Dafür benötigt man 2 Eier, die man nur ganz leicht verquirlt. Dabei darf das Eigelb vom Eiweiß ruhig getrennt bleiben. Anschließend brät man es in Butter an.

Den Eintopf im Suppenteller anrichten. Die Kohlwurst aufschneiden und darauf verteilen. Das Kalbsfilet fein aufschneiden und darauf verteilen. Mit Petersilie und frischem Meerrettich vollenden.

Thomas Martin am 29. Dezember 2020