Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Kalbsfilet in Frühlingsmorchelsauce mit Erdäpfelplätzchen und Gemüse

Griaß di Rezepte | Fleischgerichte | Ostern | Vatertag

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Sehnen vom Kalbsfilet mit einem Messer entfernen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Kalbsfilet rundherum anbraten. Rosmarin, Knoblauch und Butter zugeben, kurz aromatisieren. Backrohr auf 120 °C vorheizen. Bei 120–130 °C im Backrohr auf einer Kerntemperatur von 56–58 °C rosa garen.

Vor dem Tranchieren mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Für die Frühlingsmorchelsauce die Morcheln sorgfältig reinigen, die großen Morcheln halbieren.

Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Morcheln zugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und fast komplett einreduzieren. Kalbsfond zugeben, ca. 5 Minuten köcheln. Schlagobers zugießen und leicht cremig einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Karotten schälen, in Salzwasser ca. 2 Minuten kochen lassen, dann die Erbsenschoten zugeben. Nochmals ca. 1 Minute kochen lassen, abgießen. In etwas Butter mit Salz und einer Prise Zucker anschwitzen.

Für die Erdäpfelplätzchen die Kartoffeln schälen und klein schneiden, im Salzwasser weichkochen, ausdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Eigelb, Butter, Mehl, Salz und Muskat zu einem Teig mischen.

Kleine flache Plätzchen formen. In einer Pfanne mit Olivenöl beidseitig goldbraun braten. Kalbsfilet in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse, der Frühlingsmorchelsauce, Erdäpfelplätzchen und Kresse anrichten.

Tipp: Wenn man getrocknete Morcheln verwendet, diese 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Zutaten

- 600–700 g Kalbsfilet (Mittelstück)
- Salz
- weißer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- FÜR DIE FRÜHLINGSMORCHELSAUCE:
- Ca. 150 g frische Morcheln (oder 40 g getrocknete)
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Kalbsfond
- 150 ml Schlagobers
- einige Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Erbsenschoten
- 100 g kleine Mini-Karotten
- 2 EL Butter
- Salz
- etwas Kristallzucker
- FÜR DIE ERDÄPFELPLÄTZCHEN:
- 500 g mehligkochende Erdäpfel
- 1 Eigelb

- 1 Eigelb
- 70 g Mehl, griffig
- 30 g Butter, weich
- Salz
- Muskat
- Olivenöl
- Kresse