

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KALBSFILET IM TEIGMANTEL

Zutaten:

4 St.	Kalbsfilet aus dem Mittelstück à 100-120g
200 gr	Blätterteig, rechteckig ausgewallt
2 St.	Schalotten, fein gehackt
200 gr	frische Steinpilze
2 EL	Butter
3 EL	Madeira, Rotwein oder Weisswein
½ dl	Rahm
1 EL	frische Petersilie, gehackt
Etwas	Salz & Pfeffer
Etwas	Bratbutter
4-6 St.	Speck, Bresaola oder Rohschinken verwenden
1 St.	Eigelb

Zutaten Sauce:

2 dl	Prosecco
1 dl	Gemüse-Brühe
1-2 dl	Voll- oder Saucen-Rahm
etwas	Steinpilze fein gehackt oder Steinpilz-Essenz, gemahlene Steinpilzpulver

Zutaten Ofen-Gemüse:

½ - 1 Ganzes	Blech voller Gemüse nach Wahl, nicht zu klein geschnitten
etwas	Gewürzblütensalz
etwas	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe, Chili, Rote Zwiebel – grob geschnitten

Zutaten Püree (Gemüse nach Wahl):

200-300g	Gemüse nach Wahl
etwas	Butter, Rahm, Gewürze nach Wahl

ZUBEREITUNG:

Für das Kalbsfilet – Filet-Stücke leicht würzen und beidseitig je 1 Minute in der Bratbutter anbraten, Zur Seite stellen. Ofen auf 220°C. vorheizen. Steinpilze putzen und in kleine Tranchen schneiden. Schalotten im Butter dämpfen, Pilze zufügen und dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Wein oder Sherry ablöschen und reduzieren, Rahm dazugeben und bei starker Hitze einkochen bis die Flüssigkeit nahezu verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie unterziehen, abkühlen lassen.

Für das Gemüse – dieses waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden – nicht zu klein! Das Gemüse auf ein Backblech legen und mit dem Gewürzblütensalz bestreuen. Olivenöl grosszügig darauf verteilen. Gemüse für das Püree in kleine Stücke schneiden – kochen bis gar. Dann pürieren und mit Salz, Butter und Rahm vermengen. Abschmecken.

Für die Sauce den Prosecco und die Gemüse-Brühe aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Saucenrahm und das Lorbeer-Blatt beigegeben und bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen.

Blätterteig in 4 grosse Rechtecke schneiden. Speck, Bresaola oder Rohschinken auf dem Teig platzieren. Filets sowie etwas Pilzmasse obenauf geben. Jetzt alles mit dem Teig umhüllen. Ränder gut andrücken. Den Teig mit Eigelb bestreichen. Filets bei 220°C. in den Ofen schieben. Nach etwa 15-18 Minuten Ofen abstellen und die Filets max 5 Minuten ziehen lassen.

Das Filet mit dem Gemüse-Püree und Gemüse anrichten. En guete 😊.