

Hauptgericht

Kalbsfilet mit Morchel, wildem Blumenkohl und Erbse (Blutampfer x Petersilie)

Zutaten:

600 g Kalbsfilet
0.1 Bund Thymian
1 St. Knoblauchzehen
180 g wilder Blumenkohl
100 ml Gemüsebrühe
65 g Butter
150 g Morchel
2 St. Schalotten
250 g Zuckerschoten
150 g Erbsen
0.2 Bund Blutampfer
0.6 Bund Petersilie, glatt
0.6 Bund Petersilie, kraus
80 ml Sahne
Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
Fleur de Sel
Zucker

Zubereitung:

Für das Kalbsfilet, das Filet von Sehnen und Fett befreien, mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Thymian würzen und im Ofen bei 65°C bis zu einer Kerntemperatur von 52°C garen. Zum Anrichten das Filet in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl und etwas Knoblauch nachbraten. Dann in 4 Medaillons schneiden und anrichten. Für das Petersilienpüree, 1 Schalotte fein würfeln und die blanchierte ausgedrückte Petersilie durch einen Fleischwolf geben. Die Schalottenwürfel in 20g Butter in einem Topf farblos anbraten und 80ml Sahne hinzufügen. Vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Die gewürzte Sahne aufkochen und einkochen lassen, bis sie anfängt anzudicken und gelblich wird. Die gewolfte Petersilie zugeben und eventuell nochmal nachwürzen. Mit einem Mixer fein pürieren. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Für den wilden Blumenkohl, diesen eventuell einputzen und später zum Anrichten in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Mit 50ml Gemüsebrühe ablöschen, 20g kalte Butter zugeben und unter Schwenken glasieren. Den Blumenkohl mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Morcheln, diese je nach Größe längs halbieren bzw. vierteln. Eine Schalotte in feine Würfel schneiden. Zuckerschoten einputzen und halbieren. Zum Anrichten 25g Butter in einem Topf schmelzen. Darin die Morcheln und Schalottenwürfel farblos anschwitzen. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat würzen. Danach die Zuckerschoten und Erbsen hinzufügen. Mit 50ml Gemüsebrühe ablöschen und glasieren lassen. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf die Teller arrangieren, mit kleinen Blutampferblättern dekorieren und mit Fleur de Sel abrunden.