

Kalbsfilet im Riesen-Champignon mit Pfeffer-Sauce, Aprikosen-Wirsing und Sellerie-Kartoffel-Stampf

 happy-mahlzeit.com/2021/12/02/kalbsfilet-im-riesen-champignon-mit-pfeffer-sauce-aprikosen-wirsing-und-sellerie-kartoffel-stampf

Zutaten für 2 Personen

Für das Kalbsfilet:

- 2 Kalbsfilets à 150 g
- 2 Portobello-Pilze
- 100 g Kalbsbrät
- 1 Zitrone, davon 2 TL Saft und 1 Msp. Abrieb
- 2 EL Sahne
- 1/4 TL mildes Chilipulver
- 3 Zweige glatte Petersilie
- 1/4 Bund Kerbel
- Muskatnuss
- feines Salz
- Pfeffer

Für das Gemüse:

- 1 Wirsing
- 25 g getrocknete Aprikosen
- 30 ml Hühnerfond
- 50 g Sahne
- 1 EL Meerrettich, aus dem Glas
- 1 Msp. mildes Chilisalز
- 1 Msp. Zimtpulver
- Muskatnuss
- feines Salz

Für die Sauce:

- 50 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Wacholderbeeren
- 20 ml Cognac
- 80 ml Apfelsaft
- 1/4 Liter Hühnerfond
- 80 g Sahne
- 2 TL Speisestärke
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Orangenschale

- 30 g kalte Butter
- 1 Vanilleschote
- 1 Knolle Ingwer à 1 cm
- 1 EL neutrales Öl
- 2 EL Schwarze Pfefferkörner

Für den Stampf:

- 3 mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knolle Sellerie
- 30 ml Sahne
- 1 TL Trüffelbutter
- 1 EL Butter
- Muskatnuss
- feines Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur:

- 1 Birne
- 2 EL Butter
- 2 EL Orangenlikör
- 1/4 TL Puderzucker
- 1/2 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pilze putzen, trocken abreiben und den Stiel herausdrehen. Die Lamellen entfernen und die Pilzköpfe auf der Innenseite mit Zitronensaft beträufeln. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Etwas Kalbsbrät in die Champignons streichen und mit den Kräutern bestreuen.

Das Kalbsfilet in 2 Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Filetstück in einen Champignon setzen, das restliche Brät darauf verteilen und mit einem Messer glatt streichen (das Messer dabei immer wieder in warmes Wasser tauchen). Die gefüllten Champignons auf ein Backblech setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten garen.

Für das Gemüse den Wirsing putzen, waschen und die Blattrippen herausschneiden. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Wirsing in Rauten schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein schneiden. Den Wirsing mit den Aprikosen und der Brühe in einem Topf erhitzen. Die Sahne und den Meerrettich unterrühren und das Wirsing-Gemüse mit Chilisal, Muskatnuss und Zimt würzen.

Für die Sauce die Pfefferkörner in einem kleinen Topf in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Champignons putzen und trocken abreiben. Die Zwiebel schälen und wie die Pilze in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons, Zwiebel, Pfeffer und Wacholderbeeren darin andünsten. Mit Cognac ablöschen, Apfelsaft, Brühe und Sahne dazugeben und auf 2/3 einköcheln lassen. Vanille, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Unter die kochende Sauce rühren, bis sie leicht sämig gebunden ist, und die Sauce 1 – 2 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, mit Orangenschale würzen und die kalte Butter unterrühren.

Den Wirsing auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Rehrücken im Riesenchampignon halbieren und auf dem Wirsing anrichten. Die Pfeffer-Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und darüber träufeln. Nach Belieben eine Birne in Spalten schneiden und in Butter andünsten. Puderzucker darüber stäuben und karamellisieren. Die Birnen mit Orangenlikör aromatisieren und zu dem Kalbsfilet servieren. Mit frischer, gehackter Petersilie garnieren.

(Die Zubereitung des Sellerie-Kartoffel-Stampfes fehlt leider im Rezept.)

Rezept: Jenny Höhne

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht