

Kalbsfilet mit Morchel-Rahmsauce, Spargel und Knöpfe

Zutaten für 2 Personen

Für Fleisch und Sauce:

- 1 Kalbsfilet à 300 g
- 200 g Morcheln
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone (Saft)
- 250 ml Kalbsfond
- 1/8 L Weißwein
- 250 g Sahne
- 1 TL Maizena
- 1 Zweig Estragon
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 50 g Erbsensprossen
- Cognac
- Salz
- Pfeffer

Für Knöpfe:

- 300 g Mehl
- 4 Eier
- 100 ml Wasser
- Salz

Außerdem:

- 200 g grüner Spargel
- etwas Öl
- Eiswasser
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet in Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, scharf in Butterschmalz in einer Pfanne anbraten und anschließend im Backofen backen.

Für die Sauce die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Im Bratensatz Morcheln und Zwiebeln anschwitzen. Mit Estragon, dem Lorbeerblatt und Maizena abschmecken. Mit Weißwein ablöschen, bis er verdunstet ist. Sahne, Butter, Kalbsfond und etwas Zitronensaft dazu geben und reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Cognac abschmecken.

Für die Knöpfe Mehl, Eier, Salz und Wasser zu einem Teig verrühren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und mit einem Spätzlebrett die Spätzle/Knöpfe ins kochende Wasser schaben.

Den Spargel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Danach kurz in Eiswasser geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kalbsfilet mit der Morchel-Rahmsauce, dem grünem Spargel und den Knöpfe auf Tellern anrichten. Mit Sprossen dekorieren und servieren.

Rezept: Dolores Gächter-Ritter

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. März 2017

Episode: Leibgerichte