



**Jakob Herrmann**

## **Gebratenes Kalbsfilet mit Pfifferling-Ragout und Semmelknödeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

500 g Kalbsfilet  
20 g Butter  
3 EL Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und salzen. In der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Die Pfanne zur Seite Stellen und das Fleisch nachziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für das Pfifferling-Ragout:**

500 g kleine, frische Pfifferlinge  
1 kleine Zwiebel  
150 ml Sahne  
1 Bund glatte Petersilie  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge putzen, die Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebel gemeinsam mit den Pfifferlingen anbraten. Pilze und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, die warme Pfanne mit Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Pfifferlinge in die Sauce geben, die Petersilie hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Semmelknödel:**

3 Semmeln vom Vortag  
200 ml Milch  
3 Eier  
1 kleine Zwiebel  
1 Bund glatte Petersilie  
30 g Butter  
½ EL Backpulver  
1 Prise feines Salz

Semmel würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Milch vermischen und ausdrücken. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Semmelmasse mit Backpulver, Zwiebel, Petersilie und Eiern vermengen, mit Salz abschmecken und die Masse mit feuchten Händen in beliebig große Knödel formen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die fertig geformten Semmelknödel ca. 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.