

2. Hauptgang: Kalbsfilet in der Bouillon mit Graukasknödeln von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

600 g	Kalbsfilet
1 Bund	Salbei
1 l	Kalbsfond, kräftig
1 Bund	Suppengrün
10	Pfefferkörner, weiß
5	Pimentkörner
1 Bund	Liebstockel
1	Lorbeerblatt, frisch
50 – 100 ml	Kalbsjus
200 g	Weißbrot, altbacken
1	Zwiebel
40 g	Butter
100 g	Graukäse
100 ml	Milch
2	Eier
20 g	Mehl
200 g	Sauerkraut
1 Bund	Schnittlauch
	Butter, braun
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz



Zubereitung

Das Kalbsfilet salzen, pfeffern, dabei die Gewürze gut einreiben, mit Salbei belegen und mit einem Kochfaden binden. Kalbsfond mit grob geschnittenem Suppengrün, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Liebstockel und Lorbeer aufkochen, eventuell nochmals kräftig nachschmecken. Einmal aufkochen, das Filet einlegen, dann 20 bis 25 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Dabei mehrmals drehen. Vom Feuer nehmen und noch zehn Minuten ruhen lassen.

Die Hälfte des Pochierfonds durch ein feines Tuch passieren und mit der Kalbsjus kurz aufkochen. Eventuell abschäumen.

Das Weißbrot klein schneiden. Die Zwiebel in der Butter andünsten. Den Graukäse in feine Würfel schneiden und die Milch zum Kochen bringen. Anschließend das Weißbrot, die Zwiebeln, die Käse-Milch-Masse, die Eier und das Mehl zu einem Teig kneten und etwas ruhen lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese in reichlich siedendem Salzwasser circa zehn Minuten kochen. Anschließend in brauner Butter von allen Seiten anbraten.

Sauerkraut und fein geschnittenen Schnittlauch auf die vorgewärmten Teller verteilen. Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit den Knödeln in die Teller geben. Die Bouillon angießen.