

Frisch gekocht
Donnerstag, 15. September 2016



Rezept von Richard Rauch

Gespicktes Kalbsfilet mit Lardo und Erdfrüchten

1 Stunden 15 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Kalbsfilet (ca. 700 g), Salz, Pfeffer, Butter, Olivenöl, 100 g weißer Speck (Lardo), 50 g große Salbeiblätter, 200 ml Kalbsfond (oder Jus); etwas Butter und einige Zweige Thymian.

Für die Erdfrüchte:

250 g gelbe Rüben (kleine Früchte), 10 runde Schalotten (grob gehackt), 6 Knoblauchzehen (grob gehackt), 200 g Topinambur (kleine Früchte), 150 g violette Kartoffeln (kleine Früchte), 150 g Pastinaken, 1 rote Zwiebel (in Spalten), 2 EL Korinthen (in Wasser oder Süßwein eingeweicht), Olivenöl, Nussöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Salbei, Oregano.

Zubereitung

Das Kalbsfilet von Häutchen und Sehnen befreien und der Länge nach einschneiden und aufklappen. Mit Salbei und Lardo belegen, zusammenklappen und mit Küchengarn binden, salzen und pfeffern. Das Fleisch in einer Pfanne rundum in Olivenöl und Butter anbraten und auf ein Gitter legen. In das auf 150 °C (Umluft) vorgeheizte Rohr schieben (darunter ein Blech anbringen) und ca. 20 bis 25 Minuten. (Bei der Fingerdruckprobe sollte man noch einen weichen Kern spüren.)

Das Kalbsfilet aus dem Rohr nehmen und an einem warmen Ort rasten lassen. Vor dem Anrichten in aufgeschäumter Butter und Thymian nachbraten.

Die Erdfrüchte im Ganzen mit kaltem Wasser waschen bzw. abscrubben und im Stück verwenden oder in gleich große Stücke schneiden. Backpapier zum Format 50 x 50 cm schneiden und mittig mit den Erdfrüchten belegen. Zwiebel, Schalotten und Knoblauch zugeben, mit Salz, Zucker, Pfeffer und einigen Zweigen Thymian aromatisieren. Mit Olivenöl und Nussöl beträufeln, zu einem Paket schnüren und im Rohr bei 130 °C ca. 1 Stunde garen.

Die eingeweichten Korinthen zum Kalbsfond geben und erwärmen. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden. Die Erdfrüchte aus dem Backpapier holen und mit dem Kalbsfond übergießen. Mit Salbei, Thymian und Oregano servieren.