

Steinpilzcreme mit Kalb

Zutaten

200 g Steinpilze
1/2 weiße Zwiebel
250 ml Schlagobers
125 ml Weißwein
100 g Butter
30 g geriebener Parmesan
50 ml Olivenöl
200 g Fregola Sarda (oder Penne oder Gnocchi)
200 g Kalbsfilet
Rosmarin
Lorbeer
Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Fregola gemeinsam mit etwas Rosmarin und einem Lorbeerblatt für 17 min im Salzwasser kochen.

Für die Steinpilzcreme:

Eine halbe Zwiebel kleinwürflig schneiden und in Butter anschwitzen, die Steinpilze blättrig schneiden und mitrösten.

Mit Weißwein ablöschen und mit Obers und etwas Nudelwasser aufgießen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einköcheln lassen.

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend von allen Seiten scharf anbraten und bei 160°C Heißluft im Rohr auf 49°C Kerntemperatur braten.

Das Kalbsfilet anschließend 5 Minuten rasten lassen.

Die Fregola unter die Sauce rühren und etwas geriebenen Parmesan hinzufügen, das Kalbsfilet auf fingerdicke Scheiben schneiden und auf der Fregola anrichten.

Mit Petersilie ausgarnieren und je nach Geschmack pfeffern. Guten Appetit!