



Rosa Filetsteaks vom Kalb auf Bergwiesenheu

Zutaten (Für 2 Personen):

2 Kalbsfiletsteaks (à ca. 180 bis 200 g)
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
250 g Frische Pfifferlinge (ersatzweise Kräuterseitlinge oder Steinpilze)
5 Schalotten
50 g Butter
200 ml Rotwein
100 ml Portwein
2 cl Weinbrand
150 ml Rinderfond
2 TL Tomatenmark
100 ml Sahne
50 ml Buttermilch
100 ml Kalbsfond
Pfeffer aus der Mühle
Grobes Meersalz
Zucker
1 EL Olivenöl
1 EL Speisestärke
Küchengarn
2 Handvoll Bergwiesenheu
250 g getrocknete Weißbrotwürfel
3 Eier
1/4 Liter Milch
Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
Salz
40 g Walnüsse
150 g Junger Spinat (Spinatsalat)
½ Bund glatte Petersilie
50 g Ricotta

Zubereitung:

An das Fleisch werden je 2 Rosmarin- und 2 Thymianzweige gebunden. Das Fleisch wird zusammen mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl angebraten, ca. 2 Minuten von jeder Seite. Anschließend legen Sie frisches 1 ½ Handvoll Bergwiesenheu auf das Backblech und platzieren darauf das Fleisch. Bei 90 Grad lassen Sie es 30 Minuten garen und weitere 15 Minuten bei 60 Grad ruhen. (Kerntemperatur ca. 52°)

In der Pfanne werden 2 fein gehackte Schalotten, Tomatenmark, eine Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian angebraten und mit Weinbrand, Portwein und Rotwein abgelöscht. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und evtl. mit etwas in kaltem Rotwein angerührter Speisestärke binden.

Die Pfifferlinge gut säubern und zusammen mit einer fein gewürfelten Schalotte, Rosmarin und Thymian in Butter sautieren. Kurz vor dem Servieren mit einem Schluck Portwein ablöschen und einkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Buttermilch-Heuschaum:

Sahne, Buttermilch, Kalbsfond, das restliche Heu, Pfeffer, Salz und ½ Schalotte kurz aufkochen. Die Masse sieben und mit einem Quirl zu einer glatten Konsistenz verrühren.

Weißbrotwürfel in eine Schüssel geben, warme Milch mit den Eiern gut verrühren und über das Weißbrot geben, alles gut vermengen, 10 bis 15 Minuten einweichen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Fein gehackte Petersilie untermischen.

Die Schalotten fein würfeln und in etwas Butter anbraten. Etwas abkühlen lassen und unter die Weißbrotmasse mengen. Die Masse in zwei Teile aufteilen.

Walnusssknödel:

In einer Pfanne die Walnüsse rösten, grob hacken und unter ein Drittel der beiseite gestellten Weißbrotmasse geben. Kleine Knödel formen und ebenfalls beiseite stellen und etwas antrocknen lassen.

Spinatnocken:

Spinat in etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Den Spinat kurz abkühlen lassen und grob hacken. Zusammen mit Ricotta unter die verbleibende Weißbrotmasse geben und kleine Nocken formen. Die Knödel und die Nocken in kochendes Wasser geben und dann ca. 15 Minuten ziehen lassen oder bestenfalls im Dampf garen.