

## **Kalbsfilet in der Brotkruste mit Pilzgröstel**

### **Zutaten für 4 Personen**

#### **Für das Kalbsfilet:**

je 20 g Petersilien- und Spinatblätter  
2 Handvoll gemischte Kräuterblätter (z. B. Basilikum, Dill, Kerbel)  
Salz  
4 EL Sahne  
1 gestr. TL Dijon-Senf  
1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale  
200 g Kalbsbrät  
Pfeffer aus der Mühle  
milde Chiliflocken oder Chilisalz  
frisch geriebene Muskatnuss  
4 Scheiben Tramezzini-Brot (oder 1 Kastenweißbrot vom Vortag)  
400 g Kalbsfilet (aus dem Mittelstück) · Öl zum Braten

#### **Für das Pilzgröstl:**

400 g Steinpilze und Pfifferlinge  
½ Bund grüner Spargel  
80 ml Gemüsebrühe  
1 TL Öl  
gemahlener Kümmel  
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1–2 TL Petersilienblätter (frisch geschnitten)  
1 EL kalte Butter  
mildes Chilisalz

#### **Für die Rotwein-Kirsch-Butter:**

1 gestr. EL Puderzucker  
150 ml kräftiger Rotwein  
100 ml Sauerkirschsaft  
½ TL Speisestärke  
4 Scheiben Ingwer  
je 1 Streifen unbehandelte Zitronen- und Orangenschale  
60 g kalte Butter · mildes Chilisalz

#### **Zubereitung:**

**Für das Kalbsfilet** Petersilie und Spinat waschen und trocken schütteln. In kochendem Salzwasser 1 bis 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, das restliche Wasser gut herausdrücken. Dann die Blätter klein schneiden. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Sahne mit Petersilien-Spinat-Gemisch, Kräutern, Senf und Zitronenschale in den Blitzhacker geben. 1 EL Kalbsbrät dazugeben und alles fein pürieren. Dann mit dem übrigen Kalbsbrät glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Chiliflocken oder Chilisalz und etwas Muskatnuss würzen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Tramezzini-Scheiben nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen, mit dem Nudelholz darüberrollen und auf die Breite der Kalbsfilets zuschneiden. (Alternativ das Kastenweißbrot entrinden und längs 4 möglichst dünne Scheiben abschneiden, den Rest anderweitig verwenden.) Das Kalbsfilet in 4 gleich große Stücke schneiden. Die Brotscheiben jeweils etwa 3 mm dick mit Brät bestreichen und mit 1 Filet belegen. Das Brot so aufrollen, dass das Fleisch darin vollständig eingewickelt ist. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets im Brotmantel darin bei mittlerer Hitze rundum kräftig anbraten. Auf das Ofengitter setzen und 15 bis 20 Minuten garen.

**Für das Pilzgröstl** die Pilze putzen und trocken abreiben. Die Pfifferlinge, falls nötig, waschen und trocken tupfen. Die Pilze in nicht zu kleine Stücke schneiden. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen. Stangen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Spargel mit der Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 8 Minuten leicht bissfest garen. Pilze in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze anbraten und mit 1 Prise Kümmel, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und kalte Butter hinzufügen, zuletzt den Spargel untermischen und mit etwas Chilisalzwürzen.

Für die Rotwein-Kirsch-Butter den Puderzucker in einen Topf stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Mit Wein und Saft ablöschen, auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit in kaltem Wasser angerührter Stärke sämig binden. Ingwer, Zitronen- und Orangenschale hinzufügen und wenige Minuten darin ziehen lassen, dann wieder entfernen. Die kalte Butter in kleinen Stücken in die Sauce rühren, dabei nicht kochen lassen. Die Sauce mit Chilisalzwürzen.

**Zum Servieren** die Filets halbieren, auf vorgewärmte Teller setzen und die Rotwein-Kirsch-Butter außen herum träufeln. Das Pilzgröstl daneben anrichten.