

Gratiniertes Kalbsfilet mit Birnenpüree

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln
300 g mehlig Kartoffeln
5 reife Birnen
Salz
1 Kalbsfilet ca. 650 g
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Pflanzenöl
100 g Gorgonzola
100 ml Milch
60 g Butter
Muskat
20 g Butter



Zubereitung:

Den Backofen auf 250° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und 4 Birnen schälen, waschen, das Kerngehäuse entfernen und beides in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser 15-20 Min. weich garen. Inzwischen das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen und das Filet von allen Seiten 7-10 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen 10 – 15 Minuten rosa garen.

Währenddessen die übrig gebliebene Birne waschen und in dünne Scheiben hobeln. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Birnen mit auf das Backblech legen, mit je einem Stück Gorgonzola belegen und diesen im Ofen schmelzen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun braten.

Die fertig gegarten Kartoffel- und Birnenwürfel abgießen, ausdampfen lassen, zerstampfen und mit der Milch und Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm halten. Das Filet aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in 8 gleich große Medaillons schneiden. Das Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas platt drücken, je ein Stück Kalbsfilet daraufsetzen und mit den überbackenen Birnenscheiben und den Zwiebelringen garniert servieren.

Weinempfehlung:

Triade 2015, Weingut Kerschbaum

Kochabend:

7. Nov, 2018 / Bruno