

Kalbsfilet in der Brotkruste mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin

Zubereitungszeit:

ca. 90 Min.

Zutaten für 10 Personen

Für das Kalbsfilet

300 g Kalbsbrät
4 EL Sahne
2 TL Senf
Je 40 g Petersilie und Spinatblätter
Salz, Pfeffer
Frisch geriebener Muskatnuss
2x Kalbsfilet (je ca. 800g)
Toastbrot in Scheiben

Für das Gemüse:

300 g Rosenkohl
8 Karotten
1 Zimtrinde
200 ml Gemüsebrühe
Pfeffer, Muskatnuss
1 EL Butter

Für das Kartoffelgratin:

Butter zum Ausstreichen der Form
1 kg Kartoffeln, fest kochend, roh, geschält
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
250 ml Schlagobers
200 ml Milch
4 EL Parmesan, gerieben



Zubereitung:

Kalbsfilet:

Ofen auf 160° vorheizen.
Petersilie und Spinat 1 – 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit den Händen das restliche Wasser gut herausdrücken und klein schneiden.
Die Sahne mit dem Petersilien-Spinat-Gemisch, dem Senf in einen Blitzhacker geben, einen Löffel Kalbsbrät dazugeben und fein pürieren. Püree mit dem übrigen Kalbsbrät glattrühren und die Farce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die entrindeten Toastbrotsscheiben nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen und mit einem Rollholz darüber rollen und auf die Breite der Kalbsfiletstücke zuschneiden. Die Brotscheiben etwa 3 mm dick mit Brät bestreichen. Auf jede Brotscheibe das Kalbsfilet legen und das Brot so aufrollen, dass das Fleisch vollständig eingewickelt ist.
Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Filets im Brotmantel darin bei mittlerer Hitze rundum kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf dem Gitter im Ofen 15 – 20 Minuten garen.

Gemüse:

Den Rosenkohl putzen, in einzelne Blätter teilen, in Salzwasser 1 – 2 Minuten kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
Karotten schälen und in Stifte schneiden. In Salzwasser bissfest kochen.
Rosenkohlblätter mit Karotten, Zimtrinde und Brühe in eine tiefe Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Butter dazugeben.

weiter auf Seite 2

Kartoffelgratin:

Backrohr auf 200° C vorheizen.

Butter zum Ausstreichen der Form.

Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Form mit Kartoffelscheiben schuppenartig flach auslegen.

Obers mit Milch vermischen, würzen, 2/3 vom Käse dazu und über die Kartoffeln gießen.

Restlichen Käse darüber streuen.

Backdauer: 50 – 60 Minuten

Weinempfehlung:

Wein nach Lust und Laune

Kochabend:

07. Dez, 2022 / Harry