Rosa pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel auf Pfifferlinge-Steinpilz-Gocchi-Ragout

Zubereitungszeit: **ca. 60 Minuten**

Zutaten für 4 Personen

600g Kalbsfilet
Salz, weißer Pfeffer
1EL Olivenöl

Pilze-Gnocchi-Ragout:
250g Pilze
2 Tomaten
300g Gnocchi

1 EL Olivenöl
3 EL Weißwein
200 ml Kalbsfond
150 ml Sahne
Salz
Weißer Pfeffer
2 EL mittelscharfer Senf mit Honig
80g Kräuter gehackt (Petersilie, Estragon, Kerbel, Rucola.

Zubereitung:

Kalbsfilet kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, in dem heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Dann zuerst in Frischhaltefolie, anschließend straff in Alufolie wickeln.
Das Filet in siedendes Wasser geben (80°C)
Und darin etwa 15-20 Minuten garen.
Anschließend 5Min ruhen lassen.

Pfifferlinge und Steinpilze putzen.

Die gehäuteten und entkernten Tomaten in Stücke schneiden.

Gnocchi zuerst in kochendes Wasser einige Minuten garen und dann in dem heißen Olivenöl anbraten.
Pilze zugeben und mitbraten, mit dem Weißwein ablöschen und den Kalbsfond und Sahne auffüllen. Alles etwas einkochen lassen, Tomatenstücke unterheben und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Kalbsfilet aus der Folie wickeln, rundherum mit Senf einstreichen und in den Kräutern wälzen. Das Filet in ca. 2-3cm breite Stücke schneiden und auf dem Pilze-Gnocchi-Ragout anrichten.

weiter auf Seite 2

Spizöla – Copyright 2020

Für die Gnocci
500g Kartoffeln (mehlig)
150g Mehl
30g Grieß
1 Eidotter
1TL Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Gnocchi
Die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
Die Masse auf einer Arbeitsfläche verteilen und mit Mehl, Grieß, Eidotter, Salz, Muskatnuss, Pfeffer zu einem weichen, aber formbaren Teig verkneten.
Etwa 30 Min ruhen lassen.

In einem Topf ausreichen viel Salzwasser aufkochen lassen.
Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl oder Grieß einarbeiten.

Dann daumendicke Teigrolle formen.
Davon etwa 3cm lange Stücke abschneiden, rundlich formen und mit einer Gabel jeweils längs eindrücken.
Die Gnocchi in das kochende Wasser einlegen, aufsteigen und noch 2-3 Minuten ziehen lassen.

Weinempfehlung:	Rotwein: Tesch Cuvee Exclusiv
Kochabend:	9. Sept, 2020 / Diesel