



Filet vom Milchkalb

SPÄTBURGUNDER JUS | FRÜHLINGSGEMÜSE | ESTRAGON



KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL

ZUTATEN:

- 600 g Kalbsfilet
- Kräuter: Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Kalbsfilet putzen und waschen. Anschließend Kräuter hacken. Kalbsfilet würzen, in Öl und anschließend in den Kräutern wenden. Erst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie einrollen. Bei 65 °C auf Kerntemperatur 54 °C garen. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend aufschneiden und mit etwas grobem Salz würzen.

SPÄTBURGUNDER JUS

ZUTATEN:

- 500 g Rinderparüren
- 100 g Schalotten
- 100 g Champignons
- 200 ml Rotwein
- 400 ml roter Portwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1500 ml Kalbjus



ZUBEREITUNG:

Parüren anrösten, Gemüse hinzugeben und mitrösten. Gewürze hinzugeben. Mit Alkoholika ablöschen und einreduzieren. Nun mit Jus auffüllen und langsam köcheln lassen. Durch ein Strumpfsieb passieren. Schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KARTOFFEL-CREME

ZUTATEN:

- 300 g Kartoffeln
- 100 g Butter
- 150 ml Milch
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weichkochen. Durch die Kartoffelpresse drücken, anschließend mit erhitzter Milch und Butter cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

FRÜHLINGSGEMÜSE

ZUTATEN:

- Frühlingsgemüse nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Die verschiedenen Gemüse waschen, schälen und klein schneiden. In Salzwasser blanchieren und anschließend in Butter glasieren.



ESTRAGON HOLLANDAISE

ZUTATEN:

- 110 g Eigelb
- 75 g Eiweiß
- 130 g geklärte Butter
- 50 ml Rapsöl
- 3 g Pro Espuma
- 2 ISI Sahne Kapseln
- ¼ Bund gehackter Estragon

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gemeinsam mixen und zuletzt die geklärte Butter hinzugeben. Anschließend durch ein Sieb passieren, in eine Espuma-Flasche füllen und mit 2 Kapseln versehen. Im Wasserbad bei 48 °C erhitzen.

KOCHTIPP:

Eine Hollandaise zu Hause bei gleichbleibender Temperatur des Wasserbades herzustellen, ist nicht immer einfach. Diese Schwierigkeit kann man durch einen ganz simplen Trick umgehen: Man gibt alle Zutaten in einen Mixer und mixt diese glatt.

WICHTIG: Die flüssige, geklärte Butter immer zum Schluss hinzugeben. Alle Zutaten durch ein Sieb passieren und die Hollandaise in eine Espuma Flasche geben. Durch das Aufziehen zweier Kapseln bekommt die Hollandaise die gewünschte Konsistenz. Achtung: Vor Erstbenutzung Espuma Flasche gut schütteln. Der Vorteil: Man kann die Hollandaise bereits am Vortag herstellen und in der Espuma Flasche im Kühlschrank lagern, die Kapseln zieht man dann einfach auf die Flasche, sobald die Hollandaise benötigt wird.