

# FILET VOM MILCHKALB

mit Karotten, Schwammerln  
und Kräuter-Markknödeln

## ZUTATEN

600 g Kalbsfilet, pariirt  
200 ml Kalbsjus, 2 Zweige Thymian  
1 EL Butter, Rapsöl zum Anbraten  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
KAROTTENPÜREE  
s. Rezept für Dry Aged Beef“,  
Seite 273  
KRÄUTER-MARKKNÖDEL  
Markknödelmasse  
1/2 Bund Schnittlauch,  
fein geschnitten  
1/2 Bund Petersilie,  
fein geschnitten  
SCHWAMMERLN  
400 g Schwammerln, gemischt  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
1 EL Butterschmalz  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer



Für die Kräutermarkknödel nach dem Suppeneinlagen-Rezept auf Seite 72 eine Markknödelmasse zubereiten und fein gehackten Schnittlauch und Petersilie untermengen.

Das sorgfältig zugeputzte Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne kräftig erhitzen, Kalbsfilet rundum anbraten und bei 180 °C ins Rohr schieben, die Garzeit ist abhängig von der gewünschten Garungsstufe. Danach warm stellen.

Karottenpüree wie im Rezept für Dry Aged Beef“ beschrieben zubereiten. Für die Kräutermarkknödel einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, aus der Knödelmasse kleine Knödel formen und wallend kochen, anschließend warm stellen. Die in Scheiben geschnittenen Schwammerln in Butterschmalz anbraten, dann die fein gewürfelten Schalotten zugeben und kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kalbsjus inzwischen leicht einköcheln lassen.

Pfanne mit Butter und Thymian erhitzen und das Kalbsfilet darin kurz nachbraten.

Karottenpüree mittig auf Teller streichen, mit Pilzen und Karotten belegen und Jus angießen, dann das Kalbsfilet und die Kräuter-Markknödeln darauf platzieren.